



の献立表

幼保連携型認定こども園 むつみ保育園

幼保連携型認定こども園 むつみ保育園

Table with 6 columns: 日/曜, 献立名, 材料名(昼食・3時おやつ), 10時おやつ, 栄養価. Rows include items like 御飯, フルーツ, 肉団子の甘酢あん, etc.

Table with 6 columns: 日/曜, 献立名, 材料名(昼食・3時おやつ), 10時おやつ, 栄養価. Rows include items like 御飯, フルーツ, メンチカツ, etc.

★ 人気メニュー ★ 【厚焼き玉子】
<分量> 卵 Lサイズ3個 / だし汁50CC / 塩 小さじ1/6
醬油小さじ1/6 / サラダ油 少々
<作り方>
①卵はよく溶きほぐし、だし汁と調味料を加えて泡立てないよう混ぜる。②卵焼き器にサラダ油を入れて強火にかける。卵焼き器が十分に温まってから、卵液は3回に分けて流し入れながら焼きます。③表面がうっすら固まってきたら、卵焼き器の奥から1/3くらいを手前に折りそのままひと呼吸おく。少し固まってきたら、さらに手前に半分折り、下にも卵液を流し入れながら焼くことを繰り返し厚焼き玉子の完成です。

★感謝の心を育てる給食★
日本には、昔から「地域の風土に合わせ育まれた食を通して、人とつながる」という食べ方が大切にされてきました。給食でも友達、先生と一緒に食を楽しみ合うことで、子どもたちの社会性を育みます。毎日の食事では、命をいただくことに感謝をして「いただきます」。そして、食事のために駆け回ってくれた人への感謝の気持ちを持って「ごちそうさまでした」と、声に出して言うことを大切にしています。

※食材の仕入れの関係上、メニューが変更になる場合があります。
※3歳未満児のおやつは、年齢に合わせたものを提供しています。

15日(水) 誕生会
25日(土) 手作り弁当日