社会福祉法人 大和善隣館 幼保連携型認定こども園 月津こども園 R7.6.1

梅雨の季節になるとジメジメした日が続きます。こまめな 水分補給、十分な食事と睡眠で体調管理をしていきたいです ね。食欲も落ちやすい時期ですが、旬の食材などを使った見 た日も色鮮やかな献立で子どもたちに食事を楽しんでもら いたいと思います。

## ♥ランチ献立~おいしさのひみつ~

月津こども園では、月に一度「ランチ献立」の日があります。ラ ンチ献立は食育活動の一環として取り組んでおり、子どもたちは 毎月楽しみにしてくれています。楽しく食事をすることは、食育 の第一歩です。楽しい食事の時間の積み重ねが、食への興味・関心 へとつながります。

ランチ献立の「おいしさのひみつ」についてご紹介します。

【ワクワク!献立は当日までのお楽しみ♪】

子どもたちが、食事が楽しみになるようにしています。

【旬の食材や行事食を楽しむ】

季節の移り変わりを感じられるように、季節ごとの旬の食材や 行事食を楽しむ場にしています。

【友だちや先生と食事を楽しむ】

普段と一味違った食事を、友だちや先生と楽しむ場となるよう にしています。「みんなで食べたいな!」「(友達が)おいしそうに食 べているから、食べてみようかな!」と食べる意欲が高まります。 《取り組み例》







🎡 春ランチ 🎡

※ お祝いランチ ※

★6 月は小松産のトマトや大麦を使用した献立がたくさん入って います。「こまつランチ」ではトマトや大麦がぎゅっと詰まった献 立でふるさとの旬を味わいたいと思います。

★月津こども園栄養目標量★											
年齢	エネルギー	タンパク質	脂質	食塩							
1~2 歳児	500kcal	12.0~ 25.0g	11.0~ 16.0g	1.5 未満							
3~5 歳児	600kcal	15.0~ 30.0g	13.0~ 20.0g	1.6 未満							
6月平均栄養量											
1~2 歳児	449kcal	18.1g	14.2g	1.5g							
3~5 歳児	537kcal	22.0g	16.8g	1.7g							

	-90	C at	4 0 1	- 5 A	w w	h 🖹 o	Switz 🙇		W 9 & W 9
6月の食事だより 会福祉法人 大和善隣館	В	曜	AM おやつ	献	$\dot{\underline{U}}$	名	PM おやつ	PM おやつ	離乳食名
深連携型認定こども園 月津こども園 R7.6.1	2	月	(未満児) お茶	プルコギ バナ			(以)は以上児のみ 牛乳	(未満児)	トマトのそぼろあんかけ
季節になるとジメジメした日が続きます。こまめな			ウエハース 牛乳	卵とトマトのス		☆	青のりポテト お茶		粉ふき芋 豆腐スープ ひじきとそぼろのあんかけ
、十分な食事と睡眠で体調管理をしていきたいです も落ちやすい時期ですが、旬の食材などを使った見	3	火	バナナ	味噌汁		₩.	しらすおにぎり		煮奴 味噌汁
鮮やかな献立で子どもたちに食事を楽しんでもら	4	水	牛乳   せんべい	ポークビーンス   カミカミサラタ	ブ オレンジ	<b>™</b>	ミルクココア ビスケット		豆腐あんかけ   スティック野菜 トマトスープ
思います。 <b>ク ランチ献立〜おいしさのひみつ〜 ♥</b>	5	木	ヨーグルト	魚のかば焼き 味噌汁	トマトのコロコ	コサラダ 🎳	ミルク メープルマフィン		魚のトマト煮   きゅうりあんかけ 味噌汁
ども園では、月に一度「ランチ献立」の日があります。ラ	6	金	牛乳 バナナ	鶏の香り焼き すまし汁	キャベツのゴマ	ネーズあえ ☆	ミルクココア ビスケット 小魚(以)		そぼろあんかけ キャベツの柔らか煮 すまし汁
にしるでは、方に、後・ブンケ州が100万がりなり。フロは食育活動の一環として取り組んでおり、子どもたちはかにしてくれています。楽しく食事をすることは、食育	7	土	お茶 せんべい	チャーハン 春	野雨スープ	^	お茶 ビスケット		鶏味噌雑炊 わかめスープ
です。楽しい食事の時間の積み重ねが、食への興味・関心がります。	9	月	牛乳 ボーロ	ポテトスープ	7リネ オレンジ	☆	ミルクココア せんべい 小魚(以)		そぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 ポテトスープ
が りなす。 泣の「おいしさのひみつ」についてご紹介します。	10	火	お茶 オレンジ	揚げシュウマイ コーンかきたま	´ トマトのごま₫ ₹スープ	酢かけ 🎳	<b>牛乳</b> しょうゆ焼きそば		トマトのそぼろあんかけ スティック野菜 豆腐スープ
ク!献立は当日までのお楽しみ♪】	11	水	ヨーグルト あえ		(焼き わかめサ	ラダ ☆	牛乳 揚げ大豆の 小魚がらめ	マカロニ きな粉	煮魚 わかめのあんかけ 味噌汁
たちが、食事が楽しみになるようにしています。 材や行事食を楽しむ】	12	木	牛乳 ウエハース	チキンクリーム ちりじゃこサラ		☆	お茶 バナナ 小魚(以)		肉じゃが しらすあんかけ すまし汁
移り変わりを感じられるように、季節ごとの旬の食材や トラックを感じられるように、季節ごとの旬の食材や トラックを	13	金	お茶 バナナ	江戸っ子煮 新 トマト		, and the second	ミルク せんべい		豆腐のそぼろあんかけ トマト煮 味噌汁
や先生と食事を楽しむ】 一味違った食事を、友だちや先生と楽しむ場となるよう	14	土	お茶 せんべい	ゆかりごはん	さつま汁		お茶 ビスケット		そぼろ雑炊 味噌汁
ます。「みんなで食べたいな!」「(友達が)おいしそうに食から、食べてみようかな!」と食べる意欲が高まります。	16	月	お茶 チーズ	トマトカレーラマカロニサラタ		₩ 👨	牛乳 せんべい 小魚(以)		トマトのそぼろあんかけ スティック野菜 ポテトスープ
み例》	17	火	お茶 オレンジ	鶏の味噌マヨ焼		☆	ミルク ビスケット		鶏味噌あんかけ きゅうりの旨煮 すまし汁
	18	水	お茶 ビスケット	魚の塩麹焼き		ングあえ ☆	牛乳 フライドポテト		魚の野菜あんかけ 芋の旨煮 味噌汁
	19	木	ジョア	ŏ	こまつランチ 📗	V	あじさいゼリー ウエハース(以)		そぼろ雑炊 スティック野菜 わかめスープ
ンチ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	20	金	ヨーグルト あえ	マーボー豆腐蒸し鶏の中華を	5え トマト	i i	ミルクココア ビスケット		豆腐のそぼろあんかけ トマト煮 味噌汁
い松産のトマトや大麦を使用した献立がたくさん入って	21	土	お茶 せんべい	チキンライス	野菜スープ		お茶 ビスケット		鶏味噌雑炊 野菜スープ
「こまつランチ」ではトマトや大麦がぎゅっと詰まった献 さとの旬を味わいたいと思います。	23	月	お茶 オレンジ	鶏のカレー焼き マセドアンサラ	。 5ダ キャベツのフ	スープ ☆	ミルクココア ビスケット		きゅうりのそぼろあんかけ 粉ふき芋 キャベツのスープ
	24	火	お茶 せんべい	豚肉のしょうか	焼き		牛乳 ミシュケ		豆腐のそぼろあんかけ トマト煮 味噌汁
エネルギー タンパク質 脂質 食塩	25	水	生乳 ボーロ	トマト入りハヤ	ッシライス	₩ 🕏	ミルク せんべい 小魚(以)		トマト入り肉じゃが キャベツのあんかけ 味噌汁
500kcal 12.0~ 11.0~ 1.5	26	木	ヨーグルト あえ		くきゅうりの南雪		ミルク バナナのスティックケーキ		魚のあんかけ スティック野菜 すまし汁
25.0 g 16.0 g 未満 15.0~ 13.0~ 1.6	27	金	お茶 ウエハース	鶏肉の梅しそ揚			牛乳きな粉トースト		そぼろあんかけ 煮奴 味噌汁
30.0g   20.0g   未満 6月平均栄養量	28	土	お茶 せんべい	炊き込みご飯			お茶 ビスケット		鶏雑炊 すまし汁
2 449kcal 18.1g 14.2g 1.5g	30	月	ジョア	じゃが芋のポタ トマトのバジル	ハージュ ポークラ シサラダ	チャップ 👸	プリン ウエハース(以)		トマトとそぼろのあんかけ スティック野菜 じゃが芋のポタージュ
10.15		·	<u> </u>	1 1 1 00/10/0	. , , , ,	Α		l .	7.7 1 2 2 3 X 2 V 2 3 V 1 V 1 V 1 V 1 V 1 V 1 V 1 V 1 V 1 V

※ 未満児の主食 ごはん・・・☆ 青字は手作りおやつです **6** 小松トマトを使用した献立 ##





