

移行食献立

日曜	献立	主食	おやつ	
1 火	豚肉と野菜の中華風炒め煮, スープ(豆腐・小松菜), オレンジ	ごはん	焼きおさつ	お茶
2 水	肉じゃが, みそ汁(豆腐・わかめ), バナナ	ごはん	ゼリー	お茶
3 木	三色ごはん, 菜の花おひたし, すまし汁(わかめ・小松菜)	ごはん	ひなあられ	お茶
4 金	ハヤシライス風, ツナひじきサラダ, ミニトマト	ごはん	ピンキーパン	お茶
5 土	カレーうどん, バナナ	めん	—	
6 日				
7 月	ミートボールと野菜のうま煮, スープ(ほうれん草・コーン), オレンジ	ごはん	コッパンサンド	お茶
8 火	すき煮, みそ汁(えのき・わかめ)	ごはん	キャロット 蒸しパン	お茶
9 水	じゃが芋のそぼろ煮, きゅうり, キャベツ, みかんのサラダ, スープ(豆腐・ねぎ)	ごはん	おにぎり	お茶
10 木	ひじきの炒り煮, 納豆, みそ汁(里芋・小松菜)	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
11 金	親子煮, ゆかり和え, すまし汁(コーン・ねぎ・わかめ)	ごはん	バナナ	お茶
12 土	きつねうどん, りんご	めん		
13 日				
14 月	ドライカレー風, キャベツコーンサラダ, スープ(白菜・わかめ)	ごはん	バナナ	お茶
15 火	高野豆腐のそぼろ煮, チンゲン菜と豆腐のスープ, りんご	ごはん	おにぎり	お茶
16 水	ツナポテト, 納豆, みそ汁(大根・小松菜)	ごはん	うどん	お茶
17 木	豚肉と野菜の中華煮, スープ(豆腐・わかめ), オレンジ	ごはん	りんご	お茶
18 金	カレーライス, フライドポテト, ミニトマト, キャンディチーズ	ごはん	フルーツゼリー	お茶
19 土	肉うどん, ヨーグルト和え	めん	—	—
20 日				
21 月	春分の日			
22 火	クリームシチュー, コーン, キャベツコーンサラダ, ミニトマト	ごはん	マスカルポーネパン	お茶
23 水	豆腐のそぼろ煮, 納豆, みそ汁(なめこ・玉ねぎ)	ごはん	焼きじゃが	お茶
24 木	炒り鶏, ブロッコリー, ミニトマト, みそ汁(里芋・油揚げ)	ごはん	ゼリー	お茶
25 金	さつまとツナ, ひじきの煮物, 人参サラダ, すまし汁(豆腐・ねぎ)	ごはん	ジャムサンド	お茶
26 土	卒園式			
27 日				
28 月	じゃが芋のグラタン風, キャベツのスープ, ゆかりごはん, オレンジ	ごはん	おにぎり	お茶
29 火	豆腐の野菜あんかけ, りんごサラダ, スープ(コーン・わかめ)	ごはん	ゼリー	お茶
30 水	じゃが芋とほうれん草のチーズがけ, みそ汁(しめじ・小松菜)	ごはん	うどん	お茶
31 木	肉じゃがカレー風味, ミニトマト, みそ汁(大根・油揚げ)	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁

一年を振り返って! おこしもの

この1年間、園では毎日の食事はもちろん、栽培活動、クッキングなどを通して、子ども達の食への興味を育んできました。食材への関心、調理への好奇心、食べる意欲などお子さんにはどんな変化があったのでしょうか?ちょっと振り返るだけで子どもたちの成長が感じられます。1年間、ありがとうございました。

おこしものは、愛知県で桃の節句に供えられる和菓子的一种です。「おこしもん」や「おしもん」、「おこしもち」、「おしもち」とも呼ばれます。基本的な作り方は、熱湯でこねた米粉を鯛や扇などの木型に入れて成型し、蒸しあげた後に食紅で着色する。または、色生地を別で作っておき、成型時に白生地と一緒に詰め込むやり方もあります。蒸したてのものや餅のように焼いたものを、砂糖醤油などをつけて食べます。語源については諸説あり、木型から起こすから、木型に押し付けるからなどといわれています。落雁と同様に木型にはめて成形しますが、落雁はサクラの木型を用いるのに対し、おこしものはヒノキでできた型をしようします。

