



日	曜	献立	日	曜	献立
1	水	そばろ丼・ビーフンサラダ	17	金	鶏肉とさつまいものピーナッツ和え コンソメスープ
2	木	鮭の塩焼き・貝沢山お味噌汁 サニーレタス	18	土	ミートスパゲティー・牛乳
3	金	憲法記念日	19	日	
4	土	みどりの日	20	月	魚のマヨネーズ焼き・レタス かぼちゃときのこのクリームパンネ
5	日	こどもの日	21	火	ウインナーソテー・ポテトサラダ キャベツの千切り
6	月	振替休日	22	水	チキンカレー・白和え
7	火	豆腐の中華風煮・海藻サラダ	23	木	ちくわの2色揚げ・トマト コーンサラダ
8	水	ドライカレー・マカロニサラダ	24	金	すき焼き風煮・スパゲティーサラダ
9	木	白身魚のゆかり焼き・サニーレタス きんぴらごぼう	25	土	ちゃんぽん・牛乳
10	金	大豆のかき揚げ・レタス タラモサラダ	26	日	
11	土	皿うどん・牛乳	27	月	魚の照り焼き・サニーレタス スーミータン
12	日		28	火	スパニッシュオムレツ・レタス チンゲン菜と春雨のスープ
13	月	かに玉・レタス じゃが芋のごまマヨ和え	29	水	ビビンバ丼・油揚げと野菜の卵とじ
14	火	魚の南蛮漬け・ホイコーロー	30	木	ポークソテー・レタス 野菜ののり酢和え
15	水	ひき肉の卵とじ丼・わかめのごま炒め	31	金	ハムコロケ・もやしの梅マヨ和え
16	木	千草焼き・もずくの味噌汁 サニーレタス			

給食で食べているお魚を紹介します 🐟

保育園の給食では、時期や天候によってその時に取れる様々な魚が配達されます。その中でも、頻度の多いものを紹介します。魚は、給食でも切り身、家でも切り身、スーパーでも切り身の状態で見ることがほとんどだと思います。名前を聞いても、きっとその姿形を思い浮かべる事は難しいのではないのでしょうか?? 名前も地域によって様々な通称があったり、成長すると名前が変わる魚があったりと、魚って知ると意外とおもしろいですよ 😊



🐟 今月の手作りおやつ

- 1日(水) フレンチトースト
- 7日(火) エッグサンド
- 8日(水) きなこ団子
- 10日(金) 牛乳プリン
- 14日(火) フルーツ白玉
- 15日(水) チーズ蒸しパン
- 17日(金) ポップコーン
- 21日(火) カントリークッキー
- 22日(水) フルーツヨーグルト
- 24日(金) ココア蒸しパン
- 28日(火) リッツサンド
- 29日(水) ふわふわ白パン
- 31日(金) クランブルパン



鮭(サケ)



ご家庭でも定番の有名な魚ですね。身はオレンジ色ですが白身魚の仲間です。成体は約70~80cmで約9kg程の重さがあり大きな魚です。

バトー



この辺りでは、バトーと呼ばれることが多いですが、正式名はマトウダイと言います。大きさは30cm程度。白身で小骨が少なく食べやすい魚です。

イトヨリダイ



40cm~50cm程度の大きさで、ほんのり赤色の皮にペンキで書いたような黄色いラインが特徴です。旨味が強く美味しい白身魚です。