

令和7年



こんだてひょう

元岡幼稚園

日	曜日	昼食	赤の仲間	黄色の仲間	緑の仲間
			血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
3	月	ぎゅうにゅう・ごはん *にこみハンバーグ・にんじんグラッセ *にらともやしのおひたし	牛乳・牛ひき肉 豚ひき肉・鶏卵 バター・かつお節	精白米・植物油・砂糖 パン粉	玉葱・人参・にら もやし・えのきたけ
4	火	ぎゅうにゅう *ジャージャーめん ささみのちゅうかあえ	牛乳・豚ひき肉 赤みそ・鶏肉	中華麺・植物油・砂糖 ごま油・片栗粉	玉葱・人参・ピーマン 生姜・干しいたけ・きゅうり もやし
5	水	ぎゅうにゅう・さつまいもごはん *からあげ じゃこサラダ	牛乳・鶏肉・しらす干し	精白米・さつまいも ごま・片栗粉・揚げ油 植物油・砂糖・ごま油	生姜・にんにく・人参 キャベツ・きゅうり
6	木	ぎゅうにゅう *カレーライス フルーツヨーグルト	牛乳・豚肉・ゆで大豆 プレーンヨーグルト	精白米・マカロニ・砂糖 じゃがいも・植物油	人参・グリーンピース・玉葱 みかん・もも・パイン缶 りんご
7	金	ぎゅうにゅう・*ポテトサラダ *てりやきハンバーガー・レタス ひなまつりマシュマロ	牛乳・ハム ハンバーグ(卵・小麦不使用)	パン・じゃがいも マヨネーズ・砂糖・片栗粉 マシュマロ(卵・小麦不使用)	レタス・きゅうり・人参 玉葱・コーン
10	月	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのあげに・レタス かぼちゃのそぼろに	牛乳・白身魚・鶏ひき肉 煮干しだし	精白米・片栗粉 砂糖・揚げ油	生姜・レタス・かぼちゃ 人参・グリーンピース
11	火	ぎゅうにゅう *みそラーメン *コーンのサラダ	焼き豚・鶏卵・米みそ 鶏がらだし・牛乳	中華麺・ごま・ごま油 植物油	もやし・人参・青ねぎ 生姜・コーン・キャベツ きゅうり
12	水	おべんとうのひ			
13	木	ぎゅうにゅう・ゆかりごはん・ミルクもち ローストチキン・もとおかのいちご *おいものシャキシャキサラダ・レタス	牛乳・鶏肉・ベーコン きな粉	精白米・植物油 じゃがいも・マヨネーズ 片栗粉・砂糖	パセリ・いちご・レタス
14	金	ごぜんちゅうはいく			
17	月	ぎゅうにゅう・ごはん とりにくとやさいのさっぱりに かぼちゃサラダ	牛乳・鶏肉・ハム チーズ	精白米・マヨネーズ 砂糖・植物油	人参・玉葱・グリーンピース にんにく・きゅうり・梨 かぼちゃ
18	火	ぎゅうにゅう・ごはん さかなのてりやき・ブロッコリー ささみのちゅうかあえ	牛乳・魚・鶏肉	精白米・砂糖 植物油・ごま油	人参・きゅうり・もやし ブロッコリー・生姜
19	水	ごぜんちゅうはいく(しゅうえんしき)		今月の平均栄養量	
				エネルギー kcal	たんぱく質 g
				362	15.0

※材料入荷の都合により、献立内容の一部変更することがあります。
※7日(金)はお誕生会、13日(木)はお別れ会です。

花もほころび始め、春の訪れを感じるようになりました。早いもので、今年度も最後の月になり、年長さんにとっては残りわずかな給食の時間となります。そこで、年長クラスごとに人気メニュー1位から3位のアンケートを取り、一部献立に取り入れました(*印)。
全部のリクエストは応えられませんが、幼稚園でお友達や先生と食べた給食の時間がいつまでも楽しい思い出になってくれるとうれしいです。

	すみれ	ゆり	ふじ
人気メニュー	1・ジャージャーめん	1・みそラーメン	1・てりやきハンバーガー
	2・カレーライス	2・にこみハンバーグ	2・カレーライス
	3・にこみハンバーグ	3・やきにくパスタ	3・からあげ
献立	1・おもものシャキシャキサラダ	1・コーンのサラダ	1・ポテトサラダ
	2・りんごとキャベツのフレンチサラダ	2・ポテトサラダ	2・コーンのサラダ
	3・コーンのサラダ	3・にらともやしの おひたし	3・おももの シャキシャキサ ダ



1年間を振り返って



元岡幼稚園の給食室は園舎のほぼ真ん中にあるので調理中の良い匂いが園舎全体に広がります。「いいにおいがするね、きょうのきゅうしょくはなにかな?、おなかすいた!」など子ども達の声が聞こえてきます。また、食材に触れたり、実際に調理しているところを垣間見たりと、「自園調理」ならではの生きた食育に繋がっているようです。たくさんある中の取り組みをいくつかご紹介します。

※ホームページ等では、カラーでご覧になれます。



◎お誕生会メニュー◎

幼稚園の誕生会はお楽しみメニューでお子様ランチ風に盛り合わせます。4月は福岡産のたけのこで作ったたけのこごはん、幼稚園近くの元岡地区で育ったあまおういちごを味わいました。誕生会当日の朝、生産者の方が収穫したてのいちごを届けられました。



博多あまおう

果肉が大きく形が整っている。赤くてつやが良い。甘みと酸味のバランスが良いという特徴をもつことから、「あかい、まるい、おおきい、うまい」の頭文字を取って『あまおう』と名付けられました。



◎元岡トマト◎

元岡地区で昭和40年代から栽培されています。そんなツヤツヤの元岡トマトをやさしく手に取り、「おもたいね。」「つるつるしてるね。」と話す子や、半分に切った断面を興味深くのぞき込んだりと各クラスでトマトに触れる時間を設けてもらいました。さらに、生産者の方の写真を見せて「この方が大切に育ててくれたトマトですよ。」と紹介しました。



◎もりもり畑の野菜たち◎

園の敷地内にあるもりもり畑では毎年様々な野菜を子ども達が育てています。ミニトマトにピーマン、オクラ、きゅうりなどの夏野菜はもちろん、大根やかぶ、人参、ほうれん草などの冬野菜、加えてじゃがいもやさつまいもはどろんこになって芋掘りも体験します。これらの野菜は給食でもたくさん活用しています。



◎元岡の新米◎

年長さんはバケツで育てた稲を収穫して小さなおにぎりにして試食しました。子ども達が成長を見守り、育てたお米で作ったおにぎりは、また格別だったようです。

園で使っているお米は糸島産の夢つくしで、使う分をその日に納品してもらっています。大きなガス釜で一気に炊き上げるので一粒一粒がツヤツヤもちもちです。ふりかけなどなくてもとてもよく食べてくれます。

10月は田植えの見学をさせてもらった田んぼで育ったお米を分けてもらい、給食でも元岡の新米をいただくことができました。



◎給食試食会◎

日々、子ども達が安心して食べることができるよう、安全で、美味しく、楽しい給食の提供に努めています。

保護者の方々にご理解とご協力をお願いするため、12月に給食試食会を開きました。献立は『牛乳、ごはん、煮込みハンバーグ、元岡トマト、博多春菊のサラダ』でした。



◎博多春菊◎

『博多春菊のサラダ』では、元岡で生産された【博多春菊】を使用しました。生でも食べられるほど繊細で風味豊かなのが特徴です。パッケージには、博多織の献上柄がデザインされていて福岡らしさが伝わります。



1年を通して、子ども達が色々な食べ物を見たり、触れたり、味わったりと五感を使って体験することができていればと思います。苦手な食べ物もお友達と一緒に食べることで少しずつでも口に運んでいる様子が微笑ましく、今ではクラスから返ってくる残食もほとんどありません。これからも、給食の時間が子ども達の楽しみの1つになるよう、園全体で取り組んでいけたらと思っています。



1年間、ありがとうございました。給食室一同