

平成29年度 保育園給食に関する年間計画(2017～2018)

キッズランチクラブ

月	4	5	6	7	8	9
給食目標	楽しく食べる			よく噛んで食べる		
行事食	・もずくの日	・5日(子供の日) お子様メニュー ・8日(ゴーヤの日) ・12日(アセロラの日)	・4日(虫歯の日) かみかみメニュー ・23日(慰霊の日) 平和学習メニュー	・7日(七夕) 七夕メニュー		・15日(中秋の名月) お月見団子
沖縄の旬	人参・アーサ・もずく	人参 もずく・アーサ	カンダバ・冬瓜・モウイ 苦瓜・へちま・すいか おくら・茄子	えんさい・苦瓜・へちま おくら・茄子・モウイ・冬瓜 パイン・すいか・ぶどう	えんさい・苦瓜・へちま おくら・茄子・モウイ 冬瓜・パイン・すいか	えんさい・苦瓜・冬瓜 おくら・茄子・青きりみかん パイン・すいか
季節の献立	たけのこ御飯 もずくやアーサを使った料理 人参料理	アセロラを使ったデザート ゴーヤ料理 人参料理	咀嚼力を高める献立 アイスクリーム 赤しそジュース	冷やし中華・ソーメン アイスクリーム ウチナー料理	冷やし中華・ソーメン アイスクリーム 冷たい玄米ジュース	冷やし中華・ソーメン アイスクリーム
給食の特徴	* 入園や進級で 子供たちが少し緊張して いる為、食べやすい メニューにしています。	* 沖縄は梅雨の時期に 入るので、衛生管理に 気をつけています。	* かみかみメニュー スタート * 定期栄養報告書 (7月末日までに保健所提出)	* 県産品奨励月間 沖縄の元気野菜を使った 料理を予定しています。	* 暑くて、食欲低下している ので、あっさりメニューを 入れています。	* 夏はあっさりメニューが 多いため、1品で多種類の 食材を取り入れています。

月	10	11	12	1	2	3
給食目標	行儀よく食べる			残さず何でも食べる		
行事食	・17日(沖縄そばの日) 沖縄そば ・31日(ハロウィン) 南瓜を使ったおやつ		・22日(冬至) 冬至ジュース ・クリスマス クリスマスメニュー ・御用納め→年越しそば	・正月祝い膳 ・7日(春の七草) ウチナー七草粥 ・11日(鏡開き)	・3日(節分) 節分メニュー	・3日(ひな祭り) ひな祭りメニュー
沖縄の旬	大根 青きりみかん・柿 さつまいも・紅芋	大根・柿・りんご・みかん さつまいも・紅芋	ブロッコリー・島人参・白菜 春菊・ほうれん草・いんげん 大根・りんご・みかん	ブロッコリー・カリフラワー 白菜・春菊・田芋・島人参 ほうれん草・大根・たんかん	ブロッコリー・カリフラワー 白菜・春菊・島人参・新じゃが セロリー・山芋・いちご	ブロッコリー・新じゃが 白菜・セロリー・いちご
季節の献立	青魚・骨付き肉開始 芋料理・栗ご飯 アイスクリーム	柿なます・青魚 芋料理・うどん・ポトフ 芋ご飯	おでん・すきやき・青魚 ポタージュスープ 手作りラーメン	田芋料理・青魚・お粥 うどん汁・ふるふき大根 ホット玄米ジュース	お粥・青魚・いかすみ汁 ホット玄米ジュース 具だくさん汁・山芋料理	セロリ甘酢 青魚・新じゃが料理 具だくさん汁
給食の特徴	* 子供たちの成長に 伴い、全体重を少しづつ 多くしています。	* 沖縄の秋の爽りに 感謝し、いただきます	* 体を温めるメニュー	* 体を温めるメニュー * お雑煮やムーチー等 季節のメニュー	* 体を温めるメニュー	* 春を感じる献立 * 最後の月なので みんなで楽しめるメニュー