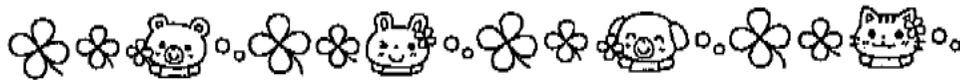


日付	献立名	材料名	おやつ	
			午前	午後
2月	ハヤシチュー コールスローサラダ ゆで卵	牛乳 ヨーグルト	牛乳 せんべい	
3日	夕暮煮 酢の物の 玉ねぎの味噌汁	牛乳 さつまいも ケップ	牛乳 ② 桜もち	
4日	魚のフライ 酢の物の ほうれん草とわかじのスープ	牛乳 卵ポロロ	牛乳 クッキー	
5日	春キャベツのスパイティ シェーマンポテト スープ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ハナナ	
6日	豆腐のおあげ フロッピーサラダ 味噌汁	牛乳 人参クッキー	牛乳 ③ ラズク	
7日	パン 牛乳 バナナ	牛乳 小魚せんべい	牛乳	
9日	カレー汁 ツナとキャベツのサラダ ゆで卵	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ビスケット	
10日	夕暮煮 大根サラダ あけめ汁	牛乳 アスハラ スティック	牛乳 せんべい	
11日	すり身の巻あげ ポテトサラダ ぶの漬汁	牛乳 卵ポロロ	牛乳 クッキー	
12日	ひらびらの甘辛煮 野菜のマリネ 和風スープ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ② ホットケーキ	
13日	レコンバーク 華風サラダ 野菜スープ	牛乳 小魚せんべい	牛乳 セリー	
14日	野菜のびん 桜えびとわかじのかけあげ	牛乳 さつまいも ケップ	牛乳 ビスコ	
16日	クリームチーズ 牛乳 あえ 煮卵	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ② みたらし 団子	
17日	五月煮豆 和風いり卵 豆腐の味噌汁	牛乳 人参クッキー	牛乳 ② 揚げみぎ	
18日	魚の揚げあげ 甘酢あえ 甘エビマースープ	牛乳 豆腐クッキー	牛乳 せんべい	
19日	♥ 愛情弁当 ♥	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ② カップケーキ	
21日	八宝菜 大根の磯辺あげ	牛乳 卵ポロロ	牛乳 クラッカー	
23日	ひよこ油汁 切り干し大根 納豆あえ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ビスケット	
24日	♥ 誕生会 ♥ バイキング	牛乳 アスハラ スティック	牛乳 バナナ	
25日	鱈のレモン煮 マカロニサラダ ぶの味噌汁	牛乳 小魚せんべい	牛乳 クッキー	
26日	変わり大学芋 もやしの香味あえ トネオン スープ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 あべつ マカロニ	
27日	ひじきの一口あげ ササ身の酢の物 カレー スープ	牛乳 カボチャ クッキー	牛乳 せんべい	
28日	焼きそば ニラ卵スープ	牛乳 卵ポロロ	牛乳 セリー	
30日	ミルクすいどん 芋天 じゃがサラダ	牛乳 ヨーグルト	牛乳 ② ケースパイ	
31日	親子やき 春キャベツの味噌汁 ひじき煮	牛乳 豆腐クッキー	牛乳 ビスケット	

給食だより



どうやって味覚は作られる？

子どもの味覚はからだの成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていましょ。う。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、体験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験がない子どもには苦手な味になりやすいのです。今は味覚が形成される重要な時期。色々な素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい！」感覚を作っていきます。

