

ようちえん給食



給食だより

2026

3
月号



3月3日は ひな祭り

たのしい



ひな祭りとは 3月3日の桃の節句のことで、元気にすくすくと、病気をせずに育ちますようにという願いを込め、ひな人形を飾りひなあられを食べてお祝いをする行事です。



3月3日(火)は ひなまつりメニュー



3月6日(金)は 進級お祝いメニュー

パン&麺のコンビ弁当

進級おめでとう!



旬の食材紹介 アスパラガス

アスパラガスに含まれる栄養素として有名なのが、**疲労回復**や**スタミナアップ**に効果のあるアミノ酸の一種・アスパラギン酸です。もともとアスパラから発見された成分でその名前もアスパラに由来しています。アスパラガスは繊維が多いので筋っぽさを感じる食材です。お子さんには**斜めにスライスしてあげると食べやすくなります**。



郷土料理紹介 神奈川県「けんちん汁」



けんちん汁は神奈川県鎌倉市の郷土料理で、建長寺発祥の精進料理です。大根、人参、ごぼう、さといも、こんにゃく、豆腐をごま油で炒め、しょうゆで味を調えたすまし汁で、建長寺のお坊さんが作っていたため「建長寺汁」がなまって「けんちん汁」になったそうです。



3月12日(木)のお弁当に登場!

一年間ご利用ありがとうございました

ようちえん給食ではより良いお弁当をお届けするために残食調査を行っています。今年の結果を報告します!

完食の多かったメニュー

カレー、クロワッサン、うどん、唐揚げ



昨年引き続き安定の人気メニューでした。他に鶏そぼろごはん、ポテト類もよく食べていました!

残食の多かったメニュー

金平ごぼう
ごぼうサラダ
野菜の
ごまあえ



ごぼうやごまを使ったメニューの残食が目立ちました。ごまの残食が多かったのは新しい発見でした。



完食おめでとう!
ピカピカに食べてくれてありがとう!



がりがりくん



もくもくちゃん

元気な体を作るにはバランスの良い食事が大切です。中には苦手のメニューもあるかもしれませんが、ようちえん給食の日々のお弁当が園児さんにとって元気で成長のお手伝いになればと願っております。



卒園児の皆さん・保護者の皆様ご卒園おめでとうございます。これからの更なるご成長を心よりお祈り申し上げます。今年度もご利用ありがとうございました。来年度もどうぞ、宜しくお願い致します。

ようちえん給食株式会社 スタッフ一同



LINE



こちらから登録できます!

毎朝お弁当の写真を
配信しています



アレルギー対応食について

卵・乳・えび・かに・いか・サバは使用しておりません。その他についてはお問い合わせください。

ようちえん給食

仙台市若林区鶴代町1-15
TEL: 022-782-0821
FAX: 022-782-0822
URL: youchien-kyushoku.jp

