

MITSUBA LUNCH TIMES

つばめ組さん、ひばり組さんは自分が食べられる量を先生に伝え、苦手なものも食べ残しせず、食べきれようになってきました。かなりあ組さん、すずめ組さんも「おちゃわんぴかぴかー！」と嬉しそうに伝えてくれます。少し気になるのが、座り方など「姿勢」。肘をついたり、足をぶらぶらしたりしていませんか!?



おうちえん

いつでも! どこでも!
給食の献立・ランチタイムスが
おうちえんでもご覧いただけます



人気のメニューの栄養価とレシピを紹介します☆

毎月1日頃更新

給食のおたより
【みつばランチタイムvol.15】

こどもの月week
こいのぼりの親子ピザ作ってま〜す

おたよりの裏側もみられるかも・・・!?

みてね!

毎月25日頃更新

8月の献立表です
↑こちらをクリック

7月は給食で日本の行事をまなぶ

半夏生
7月2日

半夏生
たこの吸盤が吸い付くように「苗がしっかり根をはりますように」と願いをこめてたこを食べる習慣があります。



おうちえんではこちらをクリックからPDFでお便りをご覧いただけます



給食の献立・ランチタイムスがおうちえんで見られるようになりました! 給食の献立やご家庭での食事のことなど気になることがあればおうちえんにコメントください☆みつば園のレシピやメニューの栄養価を紹介します!

※みつば園のお便りで印刷が必要な方は、職員までお声かけください

土用の丑の日 7月20日

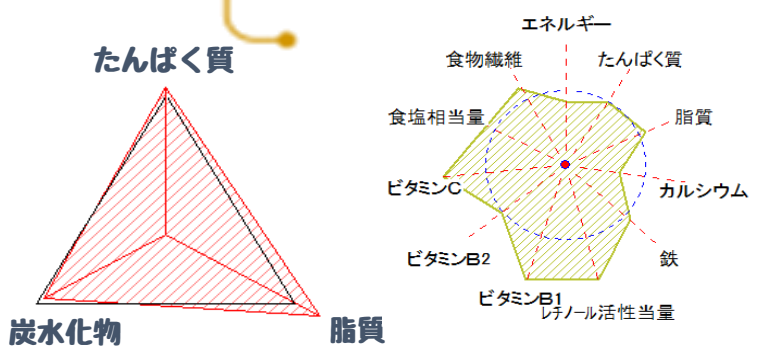
土用の丑の日
夏バテの予防に「う」のつく食べ物を食べる習慣があります。うなぎには疲労回復に効果のあるビタミンB1が豊富です。

「たこめしおいし〜」
「うなぎだ〜!」などランチルームには子どもたちの声がよく聞こえてきます



先生たちも大好きな浜一商店さんの国産うなぎを使用しています

みつば園の栄養情報



栄養管理ソフトの不具合により、4月~6月の栄養価に一部誤りがあります。申し訳ございません。

7月の給食はなすやトマト、オクラなど夏野菜を多く使用しました。夏野菜は体を冷やしたり、体内のミネラルバランスを整えるなど暑さで疲れたカラダに優しい食材です。また、根菜などの冬野菜は体を温めてくれます。旬の食材は季節を味わえるだけでなく、体の調子を整える働きをしてくれるので、お買い物の際も、「今、おいしいもの」を手にとってみてください!

インスタ・ホームページも随時更新中!
みつばレストランのレシピや給食の様子を掲載しています。
mitsuba_teachersで検索!
またはQRコードよりご覧ください!



Instagram ホームページ

