

児童福祉施設等 行事取り組み一覧

春 3～5月	ひな祭り	カップでケーキの様なごはん作り（桜でんぶ・ご飯・卵を重ねる）ちらし寿司 ちらし寿司：人参や蒲鉾を花形にしたり、卵をうざぎにした おひな様プレート：ひなにぎり、唐揚げ、ミートボール、ナポリタン、ブロッコリーなどをワンプレートに
	春のお弁当	園庭で食べることで季節を感じ、食欲増進になるようにしている
	こどもの日	かぶと形のハンバーグを使用

夏 6～8月	県民の日	餃子めし/揚げ餃子/かんばんよう入りサラダ/とちぎやきそば等 有名なものを提供
	七夕	使う野菜を星型に抜く サラダうどん：そうめんより食べごたえのあるうどんにしている そうめん：五色が使われている食材をそうめんのにのせる。伝統的な部分でも食育になる 七夕汁：星型のなるとや様々な色の食材を使用して彩りよくしている 七夕ゼリー：空をイメージしたブルー色のゼリー液の中に、星型杏仁とフルーツを入れ固める トッピングに星をイメージしたアラザンを散りばめたゼリーを手作り
	夏祭り	手作りシロップを園児のみんなで作り、かき氷屋さんを開く / やきそば
	野菜の日 (8/31)	野菜カレー：カレーは人気メニューなので、夏野菜を多めに入れても残食が少ない
	プール終い	どじょうのからあげ：プールにどじょうを放し、自分でつかまえて食べる カリッとあがるように二度揚げしている
	その他	夏野菜カレー：夏野菜を使って各クラスごとクッキングでカレーを作る。各クラス隠し味を入れて楽しむ 梅雨 紫陽花ゼリー バーベキュー：テラスでホットプレート利用し、肉や野菜を焼き、焼きそばも出して、テラスやお庭で食べる 夏の暑さに負けない！献立 冷し中華

秋 9～11月	ハロウィン	かぼちゃ型ハンバーグ バンブキンハヤシ：ハヤシライスにいつもは加えないかぼちゃを取り入れる ジャックランタン型のクッキー
	お月見	さつまいもご飯を提供する ごはんなどをうざぎ型にする
	お芋掘り	焼き芋パーティー：お芋掘りのさつまいもを炭で焼く

冬 12～2月	クリスマス	マッシュポテトで雪だるまを作る ポテトサラダ：人参を星形にして入れる カレー：野菜を星型などの形にカットしている ハンバーグカレー：クリスマスツリー型のハンバーグをごはんにのせる リースサラダ / タンドリーチキン / クリスマスケーキ クリスマスツリーパイ：パイ生地を星型に抜く マーブルケーキ：生地を2種類作ってマーブルの模様にしたら、喜んでくれた クリスマスツリーサラダ …アイスクリームのマッシュでポテトサラダをくり抜いて、ブロッコリーを頭に刺して星人参と星チーズを飾る トナカイハンバーグ …ハンバーグにツノ(素揚げレンコン)、目(グリーンピース)、鼻(丸く型抜きしたニンジン)でトナカイを作る クリスマスセレクト給食
	節分	恵方巻：1本1本手作りして、みんな静かに食べる 節分カレー：鬼の顔になるよう工夫をし、自分たちで最後の仕上げに人参のつをトッピングする 鬼蒸しパン：パウンドケーキ型に下がそのままの生地、上部分に抹茶パウダーで色付けした生地を少し流し入れ、蒸かしたら半分に切る。チョコペンで顔を書いてとんがりコーンの角をつける おにライス：28品目不使用カレールウを使用し、キーマカレーライスを作り。角をとんがりコーン、目をレーズン、口をケチャップで書き、おにの顔にする
	もちつき	自分たちで作ったおもちを食べる 食べられない子は小さく切ったりおにぎりを用意
	バレンタイン	ハート形のコロケを注文したり、汁物の中にハート形の人参・こんにゃくを入れる ハヤシライスのごはんを人参ライスでハートの形にしている
	卒園・卒業関係	お子様ランチ：型抜きご飯に旗をさす、ハンバーグ、ウィンナー、ポテト、ブロッコリー、いちご リクエスト給食(お別れ会食)：年長に好きな献立をリクエストしてもらっている バイキング給食：卒業前に主食・主菜・副菜・デザートをそれぞれ2～3種類ずつ用意した中から、自由を選べる