



1月の献立



日	曜	未満児主食とおやつ	昼食	午後間食	離乳食
4	土	お茶 せんべい	チャーハン 米粉ワタンスープ	お茶 ビスケット	そぼろ雑炊 わかめスープ
6	月	ごはん お茶 ポーロ	治部煮 れんこんきんぴら みかん	ミルクココア せんべい	そぼろあんかけ さつまいの甘煮 すまし汁
7	火	七草がゆ お茶 ウエハース	七草がゆ キャベツのサラダ ぶたにくのごまみそ焼き	牛乳 りんご(2歳児・以上児) みかん(0・1歳児) ウエハース(仮)	野菜雑炊 豆腐のそぼろあんかけ 味噌汁
8	水	ごはん お茶 みかん	にんじんポターージュ ブロッコリーサラダ チーズ	牛乳 ホットケーキ★	ブロッコリーとツナの煮物 スティック野菜 にんじんポターージュ
9	木	ごはん ジョア	五目ごはん 魚の立田揚げ げんべいなます すまし汁	ぶどうゼリー 田作り(以) ★	そぼろ雑炊 大根の煮物 すまし汁
10	金	ごはん お茶 せんべい	豚肉とれんこんの中華炒め みかん コーンかきたまスープ	牛乳 豆乳もち(以) ★ さつまぎなこ(未)	そぼろあんかけ さつまいの甘煮 青菜スープ
11	土	ヨーグルト	パン チーズ 牛乳	お茶 ビスケット	しらすと大根のまぜごはん 野菜あんかけ
14	火	ごはん お茶 みかん	シューマイ 春雨のごま酢和え たまごわかめのスープ	ミルク さつまバター ★	ツナとさつまいの煮物 スティック野菜 わかめスープ
15	水	ごはん お茶 お米リング	いりどり みかん ほうれん草の梅じゃこ和え	牛乳 せんべい 小魚(以)	そぼろあんかけ ほうれん草の旨煮 味噌汁
16	木	ごはん お茶 パナナ	ボークビーンズ 大根サラダ 青のりポテト	ミルクココア クラッカー	豆腐のそぼろあんかけ 粉ふき芋 大根スープ
17	金	ごはん ヨーグルト	豚バラ大根 小松菜のお浸し りんご(2歳児・以上児) みかん(0・1歳児)	お茶 菜飯おにぎり★	大根のそぼろあんかけ 小松菜の旨煮 味噌汁
18	土	ジョア	カレーピラフ 肉団子スープ	お茶 せんべい	とりみそ雑炊 野菜スープ
20	月	ごはん お茶 やさいリング	白味噌ポトフ ブロッコリーと卵のサラダ みかん	牛乳 米粉蒸しパン★	野菜の味噌煮 大根スープ ブロッコリーの柔らか煮
21	火	ごはん お茶 せんべい	鶏のチリソース 粉ふき芋 米粉タンメンスープ	ミルク クラッカー 小魚(以)	白菜のそぼろあんかけ 煮奴 ポテトスープ
22	水	ごはん ジョア	さつまカレーライス(大麦ごはん) ツナサラダ パナナ	ミルクココア せんべい	さつまいじゃが スティック野菜 キャベツスープ
23	木	ごはん お茶 みかん	鶏肉の西京焼き 大根炒めなます かきたま汁	牛乳 豆乳ドーナツ★	大根のそぼろあんかけ さつまいの甘煮 すまし汁
24	金	ごはん お茶 せんべい	魚の塩焼き 小松菜の納豆あえ 白菜の味噌汁	牛乳 ビスケット	煮魚 小松菜のあんかけ 味噌汁
25	土	ジョア	チキンライス きのことマカロニのシチュー	お茶 ビスケット	とり雑炊 ポテトスープ
27	月	ごはん 牛乳 やさいリング	マーボー丼 きりぼしサラダ りんご(2歳児・以上児) パナナ(0・1歳児)	お茶 せんべい	そぼろあんかけ しらすと野菜のあんかけ 味噌汁
28	火	ごはん 牛乳 コーンのお星さま	大豆ハンバーグ ポイルブロッコリー 大根とわかめのスープ	ヨーグルト コーンのお星さま(以)	豆腐のそぼろあんかけ 大根とわかめのスープ ブロッコリーの柔らか煮
29	水	ごはん ヨーグルト	すきやき煮 金時煮豆 みかん	お茶 ビスケット 小魚(以)	白菜のそぼろあんかけ かぼちゃの甘煮 味噌汁
30	木	ごはん お茶 みかん	白菜とかぶのクリーム煮 甘辛肉団子 ひじきサラダ	牛乳 芋ようかん ★	白菜とかぶのそぼろあんかけ さつまいとひじきの煮物 豆腐スープ
31	金	ごはん お茶 お米リング	魚の梅しそ焼き さつまいの甘煮 豚汁	牛乳 焼きそば ★	魚の野菜あんかけ さつまいの甘煮 味噌汁

9日(木)…ごちそうの日 ★・・・手作りおやつの日

園で採れた大根おいしいね

12月の中旬に子どもたちが畑で収穫をした大根をおでんに使用しました。1本1本が大きく実がぎっしりつまった大根を、柔らかく味がしみ込むように煮込み、調理しました。子どもたちは「やわらかくておいしい」と感想を伝えてくれました。

持ち帰られた園の大根の味はいかがでしたか？煮物やサラダなど、色々な食べ方ができる大根。今が旬なのでぜひたくさん食べてくださいね。



とうじ 冬至ってどんな日？

12月19日に、つき・にし組の部屋に行き、子どもたちに冬至の話をしました。「冬至って聞いたことある？1年で1番太陽が出ている時間が短い日だよ。冬至になんでかぼちゃを食べるかわかる？」と聞くと「聞いたことない」「わからん」「ハロウィンやし？」とみんな不思議そうでした。

夏に採れたかぼちゃは切らずにそのまま置いておくと冬まで食べられて、栄養がたっぷり入っていることから、昔の人は風邪予防のために食べていたことを伝えました。

給食では子どもたちが食べやすいようにかぼちゃのシチューにしました。どの子もおいしかったと感想を伝えてくれ、この冬を元気に過ごしてもらいたいと思います。



クリスマスケーキ

12月24日のおやつにクリスマスケーキを手作りしました。子どもたちは「おいしかった」「(見た目が)かわいかった！」と私たちが嬉しくなる感想ばかり伝えてくれました。これからもそんな風に思ってもらえるような手作りおやつを作りたいと思います

