



2月の献立表



☆葉山保育園☆

	げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび				
	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px;"> <p><今月のお楽しみ></p> <ul style="list-style-type: none"> 3日(月) ☆豆まき会☆ お昼に節分ランチ(オニさんカレー・チキンナゲット・すまし汁・野菜ジュース)を食べます♪ 13日(木) ☆スマイルデー☆ お昼はサンドウィッチ(卵&ツナ)、おやつはケーキでお祝いします☆ 17日(月) ☆カスミ食育教室☆ きく組のお友達がカスミ平須店に行き、食育について学べます!! </div>						<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px;"> <p><今月の目標></p> <ul style="list-style-type: none"> 食事にふさわしい環境を考えて、ゆとりある落ち着いた雰囲気でご飯をしましょう。 食事の大切さを知り、体と食べ物の関係に関心を持ちましょう。 </div>			1
10じのおやつ										
きゅうしょく						<ul style="list-style-type: none"> わかめごはん きりぼし だいこんのもの ヨーグルト 				
3じのおやつ						<ul style="list-style-type: none"> かし オレンジジュース 				
	3	4	5	6	7	8				
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク					
きゅうしょく	<p>♪せつぶんランチ♪</p>	<ul style="list-style-type: none"> スパゲッティ ミートソース ポテトサラダ スープ パインコンポート 	<ul style="list-style-type: none"> カニチャーハン あつあげいり マーボーはるさめ みそしる ヨーグルト いんりょう 	<ul style="list-style-type: none"> はくはん とりのからあげ ごまずあえ すましじる ミッキーチーズ 	<ul style="list-style-type: none"> しょくパン(チョコorメープル) さかなのマヨたま チーズやき キャバツとひきにくのいためもの スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス ブロッコリー ヨーグルト 				
3じのおやつ	<ul style="list-style-type: none"> おにさんケーキ ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> リングドーナツ ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> エクレア ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> いちごクリーム どらやき ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> みかん かし むぎちゃ 	<ul style="list-style-type: none"> かし りんごジュース 				
	10	11	12	13	14	15				
10じのおやつ	スキムミルク		スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク					
きゅうしょく	<p>【カムカムデー】</p> <ul style="list-style-type: none"> タコライス ブロッコリーのマヨネーズあえ スープ あじつけこざかな 	<p>けんこくきねんのひ</p>	<ul style="list-style-type: none"> きのこマーボー どうふどん もやしとツナのナムルふう みそしる 	<ul style="list-style-type: none"> サンドウィッチ ハートコロケ だいこんのコンソメスープ イチゴ 	<ul style="list-style-type: none"> はくはん さかなのサクサクやき きゅうりとちくわのすのもの すましじる 	<ul style="list-style-type: none"> にこみうどん チキンナゲット ヨーグルト 				
3じのおやつ	<ul style="list-style-type: none"> スティック クリームパン ぎゅうにゅう 		<ul style="list-style-type: none"> チュロス ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> ケーキ むぎちゃ 	<p>【カムカムデー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ほしいも かし ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> かし ぶどうジュース 				
	17	18	19	20	21	22				
10じのおやつ	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク					
きゅうしょく	<ul style="list-style-type: none"> しょくパン(いちごジャムorブルーベリージャム) クリスピーチキン パンサンデー みそしる スティックチーズ 	<ul style="list-style-type: none"> おしむぎごはん さかなのかおりつけあげ やさいサラダ スープ 	<ul style="list-style-type: none"> わかめしらすごはん はるさめとひきにくのいためもの すましじる みかんゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごもくやきそば ちくわあげ ワントンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> いなりずし ひじきのもの みそしる にゅうさんきん いんりょう 	<奉仕作業>				
3じのおやつ	<ul style="list-style-type: none"> クレープ ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> ヨーグルトムース むぎちゃ 	<ul style="list-style-type: none"> フレンチトースト ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> かぼちゃ ホットケーキ ぎゅうにゅう 	<p>【カムカムデー】</p> <ul style="list-style-type: none"> あじつけこざかな かし ぎゅうにゅう 					
	24	25	26	27	28					
10じのおやつ		スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク					
きゅうしょく	<p>ふりかえきゅうじつ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ビビンバ かぼちゃサラダ みそしる ようなしコンポート 	<ul style="list-style-type: none"> もちむぎごはん さかなのごまみそやき にんじん しりしりふう すましじる 	<ul style="list-style-type: none"> にこみうどん さつまいものあまに みかん 	<ul style="list-style-type: none"> フレークごはん ホイコーロー たまごやき スープ 					
3じのおやつ		<ul style="list-style-type: none"> こくとう ソフトクッキー ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> アメリカンドック ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> カレーチーズラスク ぎゅうにゅう 	<ul style="list-style-type: none"> バナナ ぎゅうにゅう 					

※10時のおやつは0・1・2歳児クラスのみです。

※もも組・たんぽぽ組ではチョコ・カスタードは提供していません。代替品を提供しています。

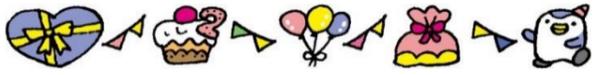
※都合により、献立が変更になることがありますので、ご了承ください。

赤字…行事食
青字…新メニュー
緑字…セレクトメニュー
となっております☆



早いもので2025年もあっという間に1ヶ月が過ぎました。まだまだ寒さが厳しく、乾燥が気になる時期です。感染症や風邪、インフルエンザなどに負けないよう、手洗い・うがいはもちろん、規則正しい生活、十分な睡眠時間を確保し、免疫力を高めて元気に過ごしましょう!!

今月は節分があります。子どもたちに喜んでもらえるような行事食を考えていますので、楽しみにしてくださいね♡



1月はこんなことをしたよ!!



1月14日に「どんど焼き」を行いました!!

どんど焼きとは毎年1月15日に行われる火祭りのことです。どんど焼きではお正月に使ったしめ縄や松飾りなどの正月飾りをお焚き上げします。正月飾り以外にも、前年に使用したお守りやお正月にしたための書き初めをお焚き上げします。また、神聖などんど焼きの火で焼いたお餅やお団子を食べることで1年間を健康に過ごすことができると言われています。



しめ縄などの正月飾りを燃やしていきます!!

各クラスのお願いごとを発表しました!!みんなの願いが叶いますように...

保育園ではお餅ではなく、焼きおにぎりを焼いておやつに食べました!(^~^)



レシピコーナー

~のり塩唐揚げ~

<材料4人分>

- 鶏もも肉(唐揚げ用) ... 600g
- ☆酒 ... 大さじ1
- ☆塩麹 ... 60g
- 青のり ... 小さじ2
- 揚げ油 ... 適量
- ☆砂糖 ... 小さじ1
- ☆おろし生姜 ... 少々
- 片栗粉 ... 適量

<作り方>

- ① ボウルに鶏肉と☆の調味料を入れ、しっかり揉みこむ。
- ② ①に青のりを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、170℃の油で火が通るまで揚げる。



焼きたてのおにぎりを外で食べると、いつもより格別だったようで、たくさんあった焼きおにぎりをペロッと食べてしまった子どもたち…。どのクラスからも『おかわり食べたい〜』という声が聞かれました(*~*)
 お焚き上げの火で焼いたおにぎりを食べたので、今年1年間みんな健康に過ごせそうですね♪

