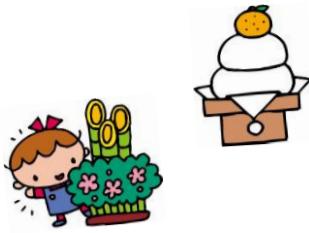




1月 行事予定 献立



2020年(令和2年)12月25日
 社会福祉法人 虹福祉会
 瀬戸こども園
 土橋・松井
 廣川・小林



今月の目標

○食事のマナーを知り、気を付ける



2021年 1月

日	曜	行事予定	きゅうしょく こんだて	主な材料			午前のおやつ	午後のおやつ
				からだをつくるもの(赤)	からだの調子をととのえるもの(緑)	熱や力のもとになるもの(黄)		
1	金	元旦						
2	土	休園						
3	日	休園						
4	月	教育・保育始め	豚肉とじゃが芋のカレー煮・大根の塩炒め 小松菜の浸し・バナナ	豚肉	人参・玉ねぎ・ピーマン・大根・小松菜・バナナ	米・じゃが芋 白ごま	牛乳 たこワインナー・チーズ	ミルク えいようかん・バターケーキ
5	火		魚の甘酢漬・かぼちゃの煮付 野菜サラダ・みかん	鮭・チーズ	かぼちゃ・人参・キャベツ・きゅうり・コーン みかん	米・マヨネーズ	牛乳 ジャムクッキー	ミルク 白玉ぜんざい
6	水	ひまわりっこ	豆腐とひき肉のトマト煮・フライドおさつ 切干大根の酢の物・りんご	豚肉・豆腐	玉ねぎ・トマト・ピーマン・切干大根・人参 りんご	米・さつま芋	牛乳 野菜スティック	ミルク 塩クッキー
7	木	ひまわりっこ	松風焼き・糸切昆布の煮付 ブロッコリーのマヨネーズかけ・オレンジ	鶏肉・卵	れんこん・人参・白菜・昆布・ブロッコリー みかん	米・マヨネーズ	牛乳 黒糖蒸しパン	お茶 七草がゆ
8	金	ひまわりっこ	煮魚・ケチャップ炒め 塩もみきゅうり・バナナ	さば	人参・玉ねぎ・ピーマン・しめじ・きゅうり・柿	米・マカロニ	牛乳 さつま芋のオレンジ煮	ミルク じゃこのせトースト
9	土	園庭開放10:00~11:00	鶏肉の塩焼き・キャベツのレモン酢和え きんぴら・みかん	鶏肉	玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・わかめ・ごぼう 人参・バナナ	米・白ごま	牛乳 乳酸菌寒天	牛乳 フライドポテト
10	日							
11	月	成人の日						
12	火	ひまわりっこ	魚と里芋の煮付・かぶサラダ 野菜炒め・みかん	めんたい	人参・いんげん・かぶ・きゅうり・キャベツ 玉ねぎ・ピーマン・みかん	米・里芋 白ごま	牛乳 バタークッキー	お茶 コーンピラフ
13	水	ひまわりっこ	中華そば・くわいのから揚げ チンゲン菜のナムル・バナナ	豚肉	人参・玉ねぎ・もやし・コーン・わかめ・くわい 葉ねぎ・チンゲン菜・柿	中華麺	牛乳 大学芋	お茶 フルーツヨーグルト
14	木		ブルコギ・田作り さつま芋の煮付・オレンジ	牛肉 かえりいりこ	もやし・人参・玉ねぎ・にら・ピーマン・バナナ	米・白ごま 春雨・さつま芋	牛乳 マカロニのみたらし風	ミルク ブラウニー
15	金	ひまわりっこ・布団持ち帰り日 縦割りの保育(3~5歳児)	卵の野山焼き・がじつ和え 蒸かぼちゃ・りんご	ツナ・卵 あなご	人参・玉ねぎ・干しいたけ・いんげん・かぼちゃ ほうれん草・りんご	米	牛乳 セサミトースト	ミルク じゃが芋もち
16	土	園庭開放10:00~11:00	豆腐と野菜の炒め物・粉ふき芋 ブロッコリーの彩サラダ・みかん	豚肉・豆腐	キャベツ・玉ねぎ・人参・しめじ・ブロッコリー コーン・わかめ・みかん	米・じゃが芋	牛乳 ミックスジュースゼリー	牛乳 ジャムケーキ
17	日							
18	月	ひまわりっこ	魚のかば焼き風・中華和え れんこんのおかか煮・みかん	さわら・かつお節	きゅうり・もやし・人参・わかめ・れんこん バナナ	米	牛乳 じゃが芋のオープン焼き	ミルク ビーナッツクッキー
19	火	誕生会	ミートボール・スパゲティサラダ チーズポテト・バナナ	豚肉・卵 チーズ	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・コーン・柿 じゃが芋・マヨネーズ	米・スパゲティ じゃが芋・マヨネーズ	牛乳 シュガートースト	ジュース 誕生会ケーキ
20	水	ひまわりっこ	豚肉と豆腐の生姜焼き風・酢の物 ほうれん草の炒め物・オレンジ	豚肉・豆腐	玉ねぎ・人参・キャベツ・きゅうり・ほうれん草 わかめ・みかん	米	牛乳 野菜ジュース寒天	ミルク おやつきょうぎ
21	木	ひまわりっこ	焼魚・パプリカ三色ソテー かぼちゃサラダ・りんご	鮭・チーズ	ピーマン・黄ピーマン・赤ピーマン・きゅうり 玉ねぎ・かぼちゃ・りんご	米・マヨネーズ	牛乳 レーズンマフィン	お茶 フルーツヨーグルト
22	金	ひまわりっこ	おでん・ブロッコリーの浸し にらもやし・みかん	豚肉・卵 長天ぶら	大根・こんにゃく・ブロッコリー・もやし・にら・みかん	米・じゃが芋 白ごま	牛乳 スライスかぼちゃ	ミルク きな粉パン
23	土	園庭開放10:00~11:00	鶏肉の甘辛煮・うの花炒り 大根の即席漬・バナナ	鶏肉・油揚げ おから	玉ねぎ・ごぼう・人参・干しいたけ・葉ねぎ 大根・バナナ	米	牛乳 ピザクラッカー	牛乳 フライドおさつ
24	日							
25	月	ひまわりっこ 口座振替	お好み焼き・フライドポテト 白菜の浸し・バナナ	豚肉・えび 卵	人参・キャベツ・もやし・葉ねぎ・ほうれん草 白菜・バナナ	米・じゃが芋 マヨネーズ	牛乳 バインケーキ	お茶 しょうが風味おこわ
26	火		魚の酢豚風・チンゲン菜の炒め物 短冊サラダ・みかん	めんたい	人参・玉ねぎ・ピーマン・干しいたけ・きゅうり チンゲン菜・大根・わかめ・りんご	米	牛乳 りんごゼリー	ミルク ココアボール
27	水	ひまわりっこ	コロッケ・野菜の煮付 ブロッコリーのしょう油和え・りんご	豚肉・卵 高野豆腐	玉ねぎ・人参・大根・いんげん・ブロッコリー・柿	米・じゃが芋	牛乳 ラスク	ミルク レモンケーキ
28	木	生活発表会全体練習(3~5歳児)	ハッシュドビーフ・ごぼうサラダ スティックきゅうり・オレンジ	牛肉	人参・玉ねぎ・しめじ・ごぼう・きゅうり・みかん	米・マヨネーズ 白ごま	牛乳 チーズクッキー	お茶 フルーツヨーグルト
29	金	布団持ち帰り日	筑前煮・豆腐の味噌汁 小松菜の和え物・バナナ	鶏肉・長天ぶら 豆腐	人参・れんこん・ごぼう・いんげん・こんにゃく わかめ・葉ねぎ・小松菜・コーン・バナナ	米・白ごま	牛乳 さつま芋のバター焼き	ミルク 中華風クッキー
30	土	園庭開放10:00~11:00	いかのカレー焼き・さつま芋の甘煮 ごま酢和え・みかん	いか	玉ねぎ・ピーマン・人参・キャベツ・きゅうり もやし・みかん	米・白ごま さつま芋	牛乳 あられ麩	牛乳 パン
31	日							



♪乳児クラスの給食の様子を紹介します♪



〈ひよこ1組〉

とてもよくお話するようになってきたひよこ1組の子どもたち♪「〇〇あるよ〜！」と給食に入っている野菜を教えてくれたり、「おいしーねー！」と友達と言葉を交わしながら、楽しい時間を過ごしていますよ!(*^-^*)!

苦手なものがあるときには、「先生見てて〜！」と自分なりに頑張るスイッチを入れて食べています(^^)♡

〈ひよこ2組〉

この日のメニューは、れんこんのドライカレー!!「カレーの匂いがする〜♡」と食べる前からワクワク・ドキドキ♪いつもより多くご飯を用意していましたが、おひつが空っぽになって返ってきましたよ(≧▽≦)



☆今月のレシピ紹介☆

☆松風焼き☆

〈材料 4人分〉

れんこん 120g
 人参 50g(中1/3本)
 白菜 120g
 (大きめの葉2枚分)
 鶏ひき肉 240g
 卵 1個
 パン粉 25g(大さじ8)
 白みそ 大さじ1と1/3
 塩 少々
 しょうゆ 大さじ1/2
 白ごま 少々

〈作り方〉

- 1.れんこん・人参はみじん切りにする。白菜は千切りにして熱処理をして水気を絞っておく。
- 2.1と鶏ひき肉に白みそを加えて混ぜ、卵・パン粉も加えて練り混ぜる。(その後少しねかせる)
- 3.鉄板にクッキングシートを敷き、2を入れ中心を少しへこませるようにして表面をならす。
- 4.白ごまをふって、180℃程度で約25分焼く。(フライパンで焼いてもよい)

※4所交流会・生活発表会…感染症の流行状況によっては、中止になることもあります。

2月の予定



日	曜	行事	日	曜	行事
2	火	豆まき	16	火	誕生会
4	木	発表会予行練習(3歳児)	17	水	4所交流会(5歳児) 〈予備日:26日(金)〉
6	土	発表会1部(3歳児) 10:00	18	木	縦割り保育(3~5歳児)
12	金	発表会予行練習(4・5歳児)	19	金	修了記念撮影 10:00 〈予備日:24日(水)〉
13	土	発表会1部(4歳児) 9:30 2部(5歳児) 11:00	25	木	2月分口座振替