

\* 青字は、新メニューです。

令和4年 みなみ保育所

| 月   | 火   | 水   | 木  | 金   |
|---|---|---|--|---|
| 修了に向けて<br>2・3月の献立に<br>ぞう組の希望献立を<br>取り入れています。<br>お楽しみに☆<br>♪マークです。   | 1<br>(午前のおやつ0・1・2歳児)<br>きな粉豆・お茶<br>ごはん<br>♪きのこのマカロニグラタン<br>フレンチサラダ<br>焼きパプリカ<br>チンゲン菜のスープ<br>鶏そぼろおにぎり<br>牛乳   | 2<br>人参プリッツ<br>牛乳<br>ごはん<br>♪厚焼き卵<br>里芋のじゃこ和え<br>白菜の磯香和え<br>あさりのみそ汁<br>炒り玄米おにぎり<br>牛乳 | 3 <b>節分の日</b><br>もちもちおから<br>お茶<br>ごはん<br>魚のかば焼き<br>茶碗蒸し<br>小松菜と切干大根の和え物<br>麩のみそ汁/ぼんかん<br>米粉のさつま芋蒸しパン<br>牛乳 | 4<br>ぱりぱりせんべい<br>牛乳<br>ごはん<br>魚の照り焼き<br>ほうれん草のお浸し<br>さつま芋の甘煮<br>五目汁/りんご<br>焼きビーフン<br>牛乳     |
|   | 7<br>麩の青のりスナック<br>牛乳<br>ごはん<br>キッズマーボー<br>もやしのごま酢和え<br>きのこのしょうゆ焼き<br>かき玉汁<br>さつま芋ごはん<br>牛乳  | 8 <b>弁当の日</b><br>煮豆<br>牛乳<br>かぼちゃおやき<br>牛乳  | 9<br>蒸しかぼちゃ<br>牛乳<br>♪牛丼<br>マカロニサラダ<br>大根のゆかり和え<br>きのこ汁<br>きな粉団子<br>牛乳                                     | 10<br>かりかりいりこ<br>牛乳<br>ごはん<br>鶏肉のさっぱり焼き<br>♪ポテトサラダ<br>焼きブロッコリー<br>そうめん汁/りんご<br>茶飯おにぎり<br>牛乳 |
| 14<br>いちごヨーグルト<br>お茶<br>ごはん<br>鶏肉の和風ピカタ<br>ブロッコリーのツナ和え<br>こんにゃくの煮物<br>里芋のみそ汁<br>いよかん<br>のりおにぎり/かりかりいりこ<br>パスチャライズ牛乳 | 15<br>高野豆腐のしっとりラスク風<br>お茶<br>ごはん<br>魚の煮付け<br>納豆和え<br>さつま芋の天ぷら<br>キャベツのみそ汁<br>レタスチャーハン<br>牛乳   | 16<br>麩の黒糖がらめ<br>牛乳<br>ごはん<br>ぎょうざ<br>ばんさんすう<br>ポイルブロッコリー<br>わかめスープ<br>五平餅<br>牛乳      | 17<br>野菜クラッカー<br>お茶<br>ごはん<br>鮭の塩こうじ焼き<br>小松菜の和え物<br>煮豆<br>豚汁<br>みかん<br>梅かつおおにぎり<br>牛乳                     | 18<br>粉ふき芋<br>牛乳<br>ごはん<br>♪鶏肉のから揚げ<br>あらめの炒め煮<br>白菜と春菊のおかか和え<br>豆腐のみそ汁<br>黒豆おにぎり<br>牛乳     |
| 21<br>チーズ<br>お茶<br>ごはん<br>揚げレバーのごまソースがらめ<br>ふかし芋<br>和風サラダ<br>なめこ汁<br>じゃこおにぎり<br>パスチャライズ牛乳                           | 22 <b>誕生会</b><br>煮昆布<br>牛乳<br>肉みそスパゲティ<br>チキンライス<br>♪エビフライ<br>カラフルサラダ<br>野菜スープ/りんご<br>米粉のココアパウンドケーキ<br>牛乳   | 23 <b>天皇誕生日</b><br>今月の食育目標<br>何でも食べて<br>元気に過ごそう                                       | 24<br>きな粉マカロニ<br>お茶<br>ごはん<br>鮭のコーンマヨ焼き<br>大根の煮物<br>ひじきのマリネ<br>豆乳入りみそ汁<br>牛しぐれおにぎり<br>牛乳                   | 25<br>大豆とごまのせんべい<br>お茶<br>♪ドライカレー<br>ごぼうサラダ<br>バイクドポテト<br>りんご<br>お焼きごはん<br>牛乳               |
| 28<br>クッキー<br>お茶<br>ごはん<br>高野豆腐のから揚げ<br>キャベツの煮物<br>春雨の酢の物<br>♪しじみのみそ汁<br>はるみオレンジ<br>ツナしょうがおにぎり<br>パスチャライズ牛乳         | ~おいしい切干大根になりますように~<br>先日、保育所の畑で育てた大根を使って切干大根作りをしました。輪切りにした大根の真ん中に割り箸で穴をあけ紐を通します。大根と大根の間は、紐を結んで、隙間が空くようになります。「どうやって結ぶの?」「こうやるんだよ!」「反対側からも穴を開けた方が良いんじゃない?」と友達同士で、教え合ったり、試行錯誤したりする姿に子ども達の成長を感じました。大根は風通しの良いテラスに干しています。来月頃には美味しい切干大根が出来上がりそうです☆ |   |  |   |

今年度も残り2か月となりました。寒い日が続く、体調を崩しやすい日が続いています。子ども達はしっかりと体を動かして遊んだ後には「今日の給食、何?」と、毎日楽しみにしてくれています。ところで成長シートを見ると、特に朝食は「ごはんだけ」や「パンやおにぎりだけ」というお子さんもおられます。病気に負けず、元気に過ごすためにも、**主食・主菜・副菜**の(3色が)揃った食事を食べるようにしましょうね。ぞうきりん・くま組では、劇を通して「食べ物の働き」について伝えます。うさぎ・りすひよこ組では、旬の食材写真を使って冬の食材について伝えたいと思います。

**主食** ごはん・パン・めんなど  
(体を動かすもとなる)



**主菜** 肉・魚・卵・大豆製品  
など(体を丈夫にする)



**副菜** 野菜・きのこ・果物など  
(体の調子を整える)



**節分(2月3日)**

節分とは「季節を分ける」という意味があり立春の前日のことを言います。(立春は冬が終わり、春が始まる日という意味です)季節の変わり目には体調を崩しやすく、昔から邪気(鬼)が生じると考えられており、その鬼が近寄らないように玄関には魔除けとして柵の小枝と、焼いたいわしの頭を飾ります。そして鬼を追い払うために「鬼は外!福は内!」と言いながら炒った豆を投げます。

