



2月さくらが丘献立カレンダー


日付	行事	献立名		おやつ
1 木 	1歳6か月児健康 診査 親子  保	ごはん 八宝菜 かぼちゃのソテー 豆もやしのナムル わかめスープ		野菜クラッカー 牛乳
2 金 	誕生会 ふ	青菜としらすのおにぎり ★ふくさ焼き カラフルごまサラダ ★いわしのつみれ汁 果物(季節の柑橘類)		★小鬼カップケーキ 牛乳
3 土 		スパゲティミートソース 果物		レーズンパン 牛乳
4 日				
5 月 		ごはん 鶏肉の塩麴焼き じゃがいもの煮物 しょぼろ納豆(茨城県) ●あさりの赤だし		おたのしみ 牛乳
6 火 	3歳児健康診査 保	食パン 豚肉のピカタ ビーフンソテー わかめサラダ 豆乳ポタージュスープ		五平餅(ごまみそ)
7 水 		ごはん 鯖の竜田揚げ 金時豆の煮物 マカロニサラダ 黄にらのみそ汁		キャベツの皮なしシュウマイ
8 木 		他人丼 もみ漬け 果物		★あんこ入り蒸しパン 牛乳
9 金 	ふ	赤米入りごはん 高野豆腐の唐揚げ あみ大根(岡山県) 春雨とひじきの酢の物 豚汁		照り焼きチキントースト 牛乳
10 土 		麻婆ラーメン 果物(季節の柑橘類)		マーラーカオ 牛乳
11 日	建国記念の日			
12 月	振替休日			
13 火 		コッペパン 中華ローストチキン 小松菜ときくらげの卵炒め ★チョレギサラダ もち麦入りスープ		さつまいもスティック 牛乳
14 水 		ごはん さごしの塩焼き ●かぼちゃと昆布の煮物 ほうれん草ともやしのごま和え 呉汁		ハートクッキー 牛乳
15 木 	避難訓練 	ハヤシライス フレンチサラダ 果物		●揚げびっぴ(香川県) 牛乳
16 金 	ふ	麦ごはん 五目厚焼き卵 鶏レバーの甘辛煮 わけぎのぬた チンゲン菜とえのきスープ		★だんご汁(大分県)


17 土 		あんかけうどん 果物(季節の柑橘類)		バナナカステラ 牛乳
18 日				
19 月 		ごはん ●ししゃも素焼き ★白菜のそぼろあんかけ 豆苗とわかめの酢の物 じゃがいものみそ汁	 	おたのしみ
20 火 		食パン ポークビーンズ 野菜のだし煮 ツナサラダ ジュリアンスープ		ごはん団子
21 水 		ごはん 魚の葱ソースかけ 五目春雨 白菜と小松菜のおかか和え 花切大根のみそ汁		国産レモンのバターケーキ 牛乳
22 木 	3歳児健康診査   	わかめごはん おでん風煮物 春菊のみそ汁 果物(季節の柑橘類)		肉まん 牛乳
23 金	天皇誕生日			
24 土 		クリームスープスパゲティ 果物		スティックパン 牛乳
25 日				
26 月 	育児相談 	ごはん 肉豆腐 ●田作り キャベツの梅塩昆布和え のりのみそ汁		おたのしみ 牛乳
27 火 	夕食モリモリデー 乳児健康診査 	コッペパン 鶏肉の香草焼き スパゲティケチャップ炒め 水菜のサラダ 豆乳みそスープ 		中華おじや
28 水 		ごはん 煮魚 きんぴらこんにゃく 小松菜とひじきの白和え ばち汁		お好み焼き
29 木 		雑穀入りごはん 豚肉と春雨の炒め物 さつま芋とレーズンの煮物 ほうれん草とえのきの和え物 大根のみそ汁	 	●チーズのポンデケージョ 牛乳


3上主食弁当 


パンの日 


旬の食材(下線) 

かみかみメニュー(●) 

夕食モリモリデー 

布団持ち帰り日 

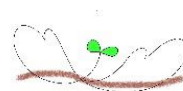
絵本貸出日 

赤磐市保健行事 

新メニュー ★



ぱっくん



社会福祉法人岡山子ども協会
給食委員会
給食だより No. 11
2024年1月31日発行

『れっつ・とらい!』～節分～

節分は、「季節を分ける」という意味があります。昔から日本では、春は一年の始まりとされ、特に大切にされました。その為、春が始まる前の日、冬と春を分ける日だけを節分と呼ぶようになったそうです。「一年間健康にすごせるように」という願いを込めて、悪いものを追い出し、縁起のよいものを食べて、新しい季節を迎えるための行事です。今年の節分は2月3日(土)です。

節分の定番といえば豆まき。「悪いもの」の象徴の「鬼」を退治するのに効果があるとされる豆を投げる風習が広まりました。また、恵方巻を食べる風習も一般的です。その年の恵方を向いて、しゃべらず黙々と食べると願いが叶うと言われていています。今年の恵方は東北東です。この他にも、鬼が嫌いな魚(焼いた時の匂いが苦手)のいわしを飾ったり、食べたりします。

園では、2月2日(金)の誕生会で節分行事を行います。一年間元気に過ごせますようにと願いを込めて、「鬼は外!福は内!」と大きな声で元気に豆まきをします。給食の献立では、縁起のよい食べものであるふくさ焼きや、鬼が嫌いないわしの入ったつみれ汁を取り入れました。

地域によって、節分に食べるものも違うようです。どんなものがあるか、子どもたちと調べてみようと思います。



お家で「れっつ・とらい!」

★園でのすし飯レシピをご紹介します。好きな具材をのせて、お子さんと、恵方巻きを巻いてみませんか。

～すし飯(中巻き約6本分)～

- ・米...2合
- ・昆布...適量
- ・上白糖...大さじ2と2/3
- ・酢...大さじ2と2/3
- ・塩...小さじ1/2弱
- ・ごま...小さじ2



- ①Aを合わせ、すし酢を作っておく。
- ②昆布を入れて、米を炊き、Aのすし酢、ごまを混ぜ、すし飯を作る。
(園では、カニカマ、キャベツ、人参をマヨネーズであえた、サラダ巻きをよく出しています)



やってみよう!

自分だけの恵方巻を巻いてみよう。巻きすぎなくても、ラップで代用できます。

ほし組



1月12日にもちつきを行いました。

こどもたちは、この日をずっと楽しみにしていました。思いっきりもちつきができる喜びを職員も感じながら実施しました。職員がデモンストレーションでもちをつくと、こどもたちも力いっぱい「よいしょー、よいしょー」と威勢の良いかけ声と共に「がんばれー！」と声援もとんでいました。

うさぎ杵での餅つきも行い、つき立てのもちを自分で丸め、砂糖しょうゆにつけて食べると「やわらかい」「ふわふわしてる」とみんなにっこり顔で食べていました。「おもち美味しいよ、先生食べてごらん」という言葉が特に印象的でした。実体験の大切さと共感することで育つ優しさを感じました。



～2月献立担当より～

暦の上では春となりますが、まだ寒い日が続きます。毎年この時期になると国産の柑橘類が出回り、給食にも取り入れています。愛媛県産のいよかん。酸味が少なく、甘みが強いはるみや、デコポンは皮もむきやすく、こどもには大人気。一方、独特のほろ苦さが特徴の八朔も出します。皮が厚くてむきにくさがありますが、口に入れた時には、自分でむいたという達成感もプラスされているかもしれません。これからも、食べ物を通じ、美味しさと同時に様々な経験をしていけたらいいなと思います。

とよた保育園 栄養士 宮本 睦子