

1がつのこんだてひょう



令和2年 わにぶち保育所

あけましておめでとうござまます

今年も子どもたちの健やかな 成長を願い、おいしい給食を 作っていきたいと思います。 どうぞよろしくお願いいたしま す。

<今月の食育目標> 食事のマナーを身につけよう ~食器を持って食べよう~

子どもたちと食事をしていると、茶碗や皿をテーブル に置いたまま食べている場面を見かけることがありま す。

食器を持って食べることで姿勢が良くなり、内臓の圧 迫がなくなって消化吸収が良くなります。一緒に食べ ながらお手本となる姿を見せたり、ポスターを使ったり して食事のマナーについて伝えていきます。



月	火	水	木	金
6	7	8	9	10 弁当の日
野菜クラッカー	かりかりいりこ	豆乳スープ	いちごヨーグルト	ぱりぱりせんべい
パスチャライズ牛乳	牛乳	お茶	<u>お茶</u>	牛乳
ごはん 鶏肉のチーズパン粉焼き ひじきとツナのサラダ しめじのみそ汁 みかん	ごはん ぶりの幽庵焼き だて巻き 紅白なます・黒豆 麩のすまし汁	ごはん 大豆とえびの甘酢炒め ごぼうサラダ 春菊のみそ汁 りんご	ごはん 魚の塩こうじ焼き れんこんのごまドレ和え パプリカのおかか炒め 豚汁	
フルーツきんとん パスチャライズ牛乳	七草がゆ お茶	わかめおにぎり 牛乳	黒ごま団子 牛乳	黄色のおいもグラタン お茶
13 成人の日	14	<i>15</i>	16	17
<クッキングのお知らせ>	麩のココアラスク 牛乳	煮豆 牛乳	もっちもちおから お茶	大豆とごまのせんべい お茶
1/28 おでん作り をします。 3・4・5歳児さんはエプロンと三角巾の用意を お願いします。	ごはん 揚げレバーのケチャップ和え ほうれん草の和え物 南瓜のおだしあんかけ 豆乳入りみそ汁	ごはん ぶり大根 春菊と白菜のおかか和え のりふで みかん	麦ごはん 鶏肉の照り焼き 里芋のからあげ ブロッコリーサラダ クラムチャウダー	ごはん 八宝菜 こんにゃくの甘辛煮 大根サラダ りんご
03 mg V · C & 7 。	のりおにぎり・かりかりいりこ お茶	五平餅 お茶	梅かつおおにぎり お茶	黒糖蒸しパン パスチャライズ牛乳
00	a / = = = = + LL A			
20	21 誕生会	22	23	24
20 りんご パスチャライズ牛乳	21 誕生会 チーズ お茶	22 煮昆布 牛乳	23 高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳	クッキー お茶
りんご	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス 野菜スープ	煮昆布	高野豆腐のしっとりラスク風	クッキー
りんご パスチャライズ牛乳 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 かぼちゃの煮物	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス	煮昆布 牛乳 ごはん 白身魚のかぶら蒸し あらめの炒め煮 小松菜のおかか和え	高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 力うどん ふろふき大根 キャベツとえのきの磯香和え	クッキー お茶 ごはん ちゃんこ鍋 ブロッコリーのごま和え
りんご パスチャライズ牛乳 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 かぼちゃの煮物 かに汁	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス 野菜スープ ぽんかん アップルケーキ	煮昆布 牛乳 ごはん 白身魚のかぶら蒸し あらめの炒め煮 小松菜のおかか和え どさんこ汁 炒り玄米おにぎり	高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 カうどん ふろふき大根 キャベツとえのきの磯香和え りんご じゃこおにぎり	クッキー お茶 ごはん ちゃんこ鍋 ブロッコリーのごま和え いよかん 里芋ごはん
りんご パスチャライズ牛乳 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 かぼちゃの煮物 かに汁 カルシウムたっぷりかりんとう パスチャライズ牛乳 27 きな粉マカロニ パスチャライズ牛乳	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス 野菜スープ ぽんかん アップルケーキ お茶 28 クッキング かぼちゃとさつま芋のおやき お茶	煮昆布 牛乳 ごはん 白身魚のかぶら蒸し あらめの炒め煮 小松菜のおかか和え どさんこ汁 炒り玄米おにぎり 牛乳 29 粉ふき芋 牛乳	高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 力うどん ふろふき大根 キャベツとえのきの磯香和え りんご じゃこおにぎり 牛乳 30 麩の青のりスナック 牛乳	クッキー お茶 ごはん ちゃんこ鍋 ブロッコリーのごま和え いよかん 里芋ごはん 牛乳 31 黒ごませんべい 牛乳
りんご パスチャライズ牛乳 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 かぼちゃの煮物 かに汁 カルシウムたっぷりかりんとう パスチャライズ牛乳 27 きな粉マカロニ パスチャライズ牛乳 ごはん 豚肉の白和え さつま芋のごまがらぬ わかめのすまし汁	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス 野菜スープ ぽんかん アップルケーキ お茶 28 クッキング かぼちゃとさつま芋のおやき お茶 ごはん おでん 納豆和え いよかん	煮昆布 牛乳 ごはん 白身魚のかぶら蒸し あらめの炒め煮 小松菜のおかかれえ どさんこ汁 炒り玄米おにぎり 牛乳 29 粉ふき芋 牛乳 雑穀ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き 大根の即席漬け 小松菜とじゃこの炒め物 白菜のみそ汁	高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 カうどん ふろふき大根 キャベツとえのきの磯香和え りんご じゃこおにぎり 牛乳 30 麩の青のりスナック 牛乳 ごはん 魚のパプリカソース 焼きブロッコリー 里芋のごまみそかけ しじみのすまし汁	クッキー お茶 ごはん ちゃんこ鍋 ブロッコリーのごま和え いよかん 里芋ごはん 牛乳 31 黒ごませんべい 牛乳 ごはん 魚の竜田揚げ おからの炒り煮 ほうれん草ののり和え 大根のみそ汁
りんご パスチャライズ牛乳 ごはん 松風焼き 春雨の酢の物 かぼちゃの煮物 かに汁 カルシウムたっぷりかりんとう パスチャライズ牛乳 27 きな粉マカロニ パスチャライズ牛乳 ごはん 豚肉のみそだれ炒め 春菊の白和え さつま芋のごまがらめ	チーズ お茶 ガパオライス風 和風スパゲッティ 根菜のからあげ ピクルス 野菜スープ ぽんかん アップルケーキ お茶 28 クッキング かぼちゃとさつま芋のおやき お茶 ごはん おでん 納豆和え	煮昆布 牛乳 ごはん 白身魚のかぶら蒸し あらめの炒め煮 小松菜のおかか和え どさんこ汁 炒り玄米おにぎり 牛乳 29 粉ふき芋 牛乳 雑穀ごはん 厚揚げの肉みそチーズ焼き 大根の即席漬け 小松菜とじゃこの炒め物	高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 力うどん ふろふき大根 キャベッとえのきの磯香和え りんご じゃこおにぎり 牛乳 30 麩の青のりスナック 牛乳 ごはん 魚のパプリカソース 焼きブロッコリー 里芋のごまみそかけ	クッキー お茶 ごはん ちゃんこ鍋 ブロッコリーのごま和え いよかん 里芋ごはん 牛乳 31 黒ごませんべい 牛乳 ごはん 魚の竜田揚げ おからの炒り煮 ほうれん草ののり和え



クリスマス会でバイキングをしました♪



クリスマス会の日、3・4・5歳児さんが遊戯室でバイキング形式で給食を食べました。 食べ物の働きごとに赤・黄・緑に色分けした画用紙で作ったツリーと料理を置き、バランスよく 料理を選べるようにしました。子どもたちは「どれにしようかな~」「どっちも食べたい」と言いなが ら自分の好きなものを取ってお皿にのせていました。2歳児さんも遊戯室で一緒に給食を食べて クリスマスの雰囲気を楽しみましたよ。

また、焼きたてのクッキーをラッピングしてツリーに飾り、午後のおやつの時間にみんなでツ リーの周りに集まって、自分の好きなクッキーを選んで食べました。





※青字は新メニューです。



12月11日にさつまいもパン作りをしました。子どもたちは大きな

クッキングでさつまいもパンを作ったよ。

ボールに小麦粉と油と水とイースト菌を入れて力いっぱいにこねて いました。はじめはベタベタしていた小麦粉がたくさんこねることに よって丸まっていく様子に興味津々でしたよ。大きく膨らんだ生地を成形する時には「どんな形にしようかな」「ハートの形にしてみよう」 「餃子みたいにしよう」とパン作りを楽しんでいました。おやつの時間 には自分で作ったパンを満足そうに味わっていましたよ

