



こんだてひょう(未満児)

- ・主食にごはんがつきます。
- ・調理方法や食材をかえて提供する事があります。
- ・午前に牛乳とおやつが提供されます。

【目標】 はし、スプーン、フォークとちゃわん じょうずにもつよう れんしゅうしましよう

だしのこ園

月	火	水	木	金	土
2	3 豆まき会	4	5	6	7
☆ひじきと豆腐のハンバーグ ☆青のりこふきいも ☆マカロニカレー味サラダ ☆果物 ☆みそ汁	☆いわし梅煮 ☆キヤベツベーコン炒め ☆きゅうりともやしのナムル ☆豆乳プリン ☆豚汁 ☆油揚げの混ぜご飯おにぎり	☆鶏肉ケチャソース焼き ☆ビーフンソテー ☆ほうれん草ふりかけ和え ☆果物 ☆みそ汁	☆たらの天ぷら ☆もやしひき肉炒め ☆プロッコリーごまあわ ☆果物 ☆もずくスープ	☆豚肉卵とじ ☆さつまいもマヨ焼き ☆中華サラダ ☆果物 ☆みそ汁	☆鶏肉照り焼き ☆ほうれん草ソテー ☆スパゲッティサラダ ☆果物 ☆スープ
☆麦茶 ☆トマトチーズトースト	☆麦茶 ☆豆乳ラスク	☆麦茶 ☆りんごタルト	☆麦茶 ☆ミニワッフル	☆麦茶 ☆鮭ごはんおにぎり	☆ゼリー
9	10	11 建国記念の日	12	13	14
☆かれいの野菜あんかけ ☆豚肉と大根煮物 ☆きゅうりの華風漬 ☆果物 ☆みそ汁	☆春巻 ☆鶏肉と白菜のクリーム煮 ☆もやし中華和え ☆果物 ☆スープ	☆ハヤシライス ☆白身魚フライ ☆大根と海草のサラダ ☆果物	☆鮭こうじ漬焼き ☆焼き肉風炒め ☆ポテトサラダ ☆果物 ☆みそ汁	☆ぶりの揚げ煮 ☆きやべつとウィンナーのソテー ☆プロッコリー味噌マヨ和え ☆果物 ☆スープ	
☆麦茶 ☆フランクフルト	☆麦茶 ☆ビスケットパン		☆みかん	☆麦茶 ☆肉まん	☆麦茶 ☆厚切りバーム
16	17	18	19	20	21
☆ささみ天ぷら ☆じゃがいもそぼろ煮 ☆白菜塩昆布和え ☆果物 ☆みそ汁	☆さばの塩焼き ☆高野豆腐の煮物 ☆スパゲッティサラダ ☆果物 ☆みそ汁	☆ヒレカツ ☆たけのこおかか炒め ☆きやべつごまあわ ☆果物 ☆みそ汁	☆赤魚つけ焼き ☆卵とトマト甘酢炒め ☆ゆでプロッコリー ☆果物 ☆塩ラーメン	☆鶏肉照り焼き ☆マーボー豆腐 ☆ほうれん草おかか和え ☆果物 ☆みそ汁	☆ミックスフライ ☆もやし卵とじ ☆かばちゃサラダ ☆果物 ☆スープ
☆麦茶 ☆パンせんべい	☆麦茶 ☆いちごスティックケーキ	☆麦茶 ☆クリームブッセ	☆デコポン	☆ヨーグルト	☆麦茶 ☆ワッフル
23 天皇誕生日	24	25	26	27	28
	☆ハンバーグ ☆れんこん金平 ☆野菜ごまあわ ☆果物 ☆みそ汁	☆鶏肉味噌チーズ焼き ☆おでん風煮 ☆かみかみサラダ ☆果物 ☆すまじ汁	☆鮭つけ焼き ☆刻み昆布炒り煮 ☆パンバンジー風サラダ ☆果物 ☆みそ汁	☆ポークカレー ☆ピーマンとベーコンの卵焼き ☆コールスローサラダ ☆果物 ☆麦茶 ☆サブレ	☆お好み焼き風卵焼き ☆じゃがいもカルボナーラ ☆ほうれん草ツナ和え ☆果物 ☆八杯汁 ☆ゼリー
	☆麦茶 ☆ピザトースト	☆麦茶 ☆フライドポテト		☆麦茶 ☆ミニワッフル	

節分の“やいかがし”

節分には柊(ひいらぎ)の枝に焼いたイワシの頭を刺す「やいかがし(焼嗅)」を飾る風習があります。鬼は焼いたイワシのにおいが苦手なので、とがった葉っぱのついた柊の枝にイワシを刺し、鬼が家に入るのを防ぐため門の入り口に飾るようになったといわれています。



大豆から作られる食べもの

大豆は様々な食品に加工されています。豆腐や油揚げ、納豆など和食に欠かせない食材や、みそ・しょう油といった調味料、豆乳やきな粉などおやつの材料になるものもあります。
日々の食事の中で、大豆製品を子どもと一緒に探してみるのもいいですね。



※園で使うおしぼりは、毎日洗って乾燥し、汚れがひどい場合は漂白殺菌をしてくださいようお願いいたします。