

12がつのこんだてひょう



★は新メニューです

平成30年度 北部保育所

		★は新メニ	ューです。 ・半风	30年度 北部保育所
月	火	水	木	金
3	4	5	6 イカの一夜干し	7
(午前のおやつ1.2歳児)				
煮昆布	ボイル野菜	野菜クラッカー	豆乳スープ	みたらし団子
パスチャライズ牛乳	牛乳	<u> </u>	<u>お茶</u>	<u>お茶</u>
ごはん	ごはん	ごはん	麦入りごはん	ごはん
鶏肉の梅みそ焼き	★レバー入り焼きコロッケ	すき焼き風煮	さばのみそ煮	かつおのごまソースがらめ
大根の煮物	ひじきのマリネ	煮豆(うずら豆)	白菜の磯香和え	ごぼうサラダ
春菊と卵のすまし汁 りんご	豆腐のみそ汁	かぶの即席づけ	きのこ汁	コンソメスープ あたご梨
ー りんこ わかめおにぎり	L 茶飯おにぎり	 ホットケーキ	 パエリア風ごはん	<u>のにこ衆</u> さつま芋のバタースティック
パスチャライズ牛乳	来飲のにさり 牛乳	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	トー・ハエリア風こはん 牛乳	ホットミルクココア
10	11 <u>誕生会</u>	12	13	14
数の青のりスナック	ルース きな粉豆	/2 さつま芋のオレンジ煮	 	 ・
パスチャライズ牛乳	牛乳	4乳	牛乳	お茶
ごはん	洋風ちらし寿司	ごはん	ごはん	ごはん
レバー入り松風焼き	れんこんきんぴら	鮭のグラタン	春巻き	魚の照り焼き
はりはりなます	春雨スープ	ブロッコリーのサラダ	納豆和え	ほうれん草のお浸し
なめこ汁	りんご	チンゲン菜のスープ	しじみのみそ汁	五目汁
		/		みかん
牛しぐれおにぎり	デコレーションケーキ	ぜんざい	ひじき入り炊き込みおにぎり	黒豆おにぎり
パスチャライズ牛乳	牛乳	お茶	牛乳	牛乳
17	18	19 弁当の日	20 冬至献立	21 クリスマス会
ブルーベリーヨーグルト	きな粉マカロニ	甘煮芋	ぱりぱりせんべい	かりかりいりこ
<u>お茶</u>	牛乳	お茶	牛乳	<u>牛乳</u> 鮭ピラフ・肉みそスパゲティー
ごはん	ごはん		炊き込みごはん	えびのチリソースがらめ
高野豆腐の揚げ煮 ほうれん草と切干大根の	冬野菜のシチュー まめなサラダ		ぶりのゆずみそ焼き かぼちゃの煮物	ローストチキン・ボイル野菜
はりれん草と切り入根のごま酢和え	ー まめなりつダ ー みかん	O REPORT	というない。 数のすまし汁	野菜スープ・ボイル野菜
あさり汁	0713.70		あたご梨	くだもの・シャンメリー
ポン·デ·きな粉	 じゃこと春菊のみそチャーハン	 栄養すいとん		お楽しみクッキー
パスチャライズ牛乳	お茶	お茶	お茶	お茶
24 振替休日	25 クッキング	<i>26</i>	27	28
	麩の黒糖がらめ	りんご	煮豆(うずら豆)	蒸しかぼちゃ
	パスチャライズ牛乳	<u>お茶</u>	牛乳	牛乳
	ごはん	ごはん	ごはん	★カレーうどん
	キッシュ	カレイ唐揚げ	おでん	キャベツの和え物
A CO DO COM	おからサラダ	筑前煮	小松菜のおかか和え	ふかし芋
	はんぺん汁	かぶのみそ汁	みかん	あたご梨
	抹茶のヨーグルトスコーン	韓国風おにぎり	真珠蒸し	あさりしぐれおにぎり
	パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	牛乳

今月の目標 冬の食材を知ろう

冬は体を温める根菜類や緑黄色野菜が甘味を増し、おいしくなります。また、ビタミンやミネラルも豊富ですので、免疫力もつけることができます。寒い冬を元気で過ごせるよう、旬の食材を食べることの大切さを伝えていきたいと思います。

<旬の食材>

だいこん かぶ 人参 れんこん ごぼうしょうが ブロッコリー カリフラワーねぎ ほうれん草 小松菜 白菜 春菊みかん りんご ぶり かつお など



12月22日は冬至です。

冬至は一年でいちばん昼が短く、夜が長い日です。 昔から冬至には、ゆずを入れたお風呂に入り、かぼちゃ やれんこん、にんじんなど「ん」のつく食べ物を食べて、無 病息災を祈ります。

保育所では、20日に冬至献立としてゆず、 かぼちゃを使用し、おやつには郷土料理の 『豆腐めし』を、みんなの健康を願いながら 食べます。





ふじ・きく組は包丁を使って人参や保育所で収穫した大根を切ったり、さくら組は玉ねぎの皮むきや白菜を小さくちぎったりして、栄養すいとんを作りました。かつお節でだしをとる様子を見ている時には、「かつお節が踊ってる~」「色が変わっ

た」と興味津々でした。すいとんの生地

作りでは、小麦粉に水を入れて一人ずつ順番に混ぜ、みんなでかたさを調節していきました。材料をすべて煮込み、鍋の蓋を開けると、野菜たっぷりのアツアツの栄養すいとんに歓声があがり、おかわりもしてたくさん食べていましたよ。



~体に大切な栄養がたくさんつまっている栄養すいとん~

子どもたちと一緒に栄養すいとんに使った食材を、食べ物の働きによって3つのグループに分けてみると、野菜類は「病気から体を守ってくれる緑グループ」、豚肉は「丈夫な体をつくる赤グループ」、す



いとん(小麦粉)は「<mark>熱や力のもとになる黄グループ</mark>」と3色がそろっていることが 分かりました。3色そろった食事をすると栄養のバランスが良くなり、元気な体にな ることを伝えました。





地域の方からいただいた柿を使って、干し柿を作りました。 干し柿が乾いてくる様子を見て、「柿がやせてきたね~」と つぶやいている子もいました。 食べるのが楽しみですね。