



# 2がつのこんだてひょう



平成31年 北部保育所

## 今月の目標 何でもおいしく食べよう

今までに体験してきたクッキングやお手伝い、畑の野菜の収穫などを通して、食べ物に関心を持って食べられるようになってきました。給食の時間を毎日楽しみにしてくれていて、とてもうれしいです。

26日のレストランごっこでは、かもめ組がメニューを考え、買い物をし、調理をします。もも組や今までお世話になった地域の方にもお客さんになってもらい、レストランの雰囲気を楽しみます。

感謝の気持ちを持って、おもてなしをしたいと考えています。

★印は年長児希望メニューです！

青字は新作メニューです！



## 金

1	<b>節分献立</b> (午前おやつ1.2歳児) 煮昆布・牛乳
	鬼さんライス 鶏肉のさっぱり焼き ブロッコリーの ごまマヨ和え
	いわしの梅つみれ汁 りんかけ大豆 牛乳

月	火	水	木	金
4	5	6	7	8
ふかし芋・パスタライズ牛乳 ごはん 鶏肉の和風ピカタ あらめの炒め煮 きのこのみそ汁	蒸しかぼちゃ・牛乳 ごはん 魚のムニエル りっちゃんサラダ そうめん汁	<b>誕生会</b> きな粉豆・牛乳 ★ドライカレー カラフルサラダ フルーツヨーグルト	かりかりいりこ・牛乳 五目ラーメン れんこんと 鶏そぼろの甘辛煮 白菜の昆布和え いよかん	大根のおかか和え・牛乳 ごはん 魚のかば焼き 小松菜のコーン和え 里芋のみそ汁
じゃこと春菊のチャーハン パスタライズ牛乳	長芋の和風ドリア 牛乳	チーズケーキ お茶	中華おこわ 牛乳	かぼちゃおやき 牛乳
<b>11 建国記念日</b> 先月のお正月献立の日は、給食を半月盆に盛り付けました。かもめ組は午前に抹茶も飲み、正月気分を味わいました。 	12 麩の黒糖がらめ パスタライズ牛乳 ごはん 高野豆腐の唐揚げ 小松菜と切干し大根の ごま酢和え 鶏ごぼう汁 いかおにぎり パスタライズ牛乳	13 煮豆 お茶 ごはん 牛肉とブロッコリーの オイマヨ炒め 春雨の酢の物 麩のみそ汁 鶏そぼろおにぎり 牛乳	14 煮昆布 牛乳 麦入りごはん カレイの干物 キャベツの煮物 呉汁 りんご ココアクッキー 牛乳	15 かりかりいりこ 牛乳 ビビンバ丼 カリフラワーの 中華和え しじみのすまし汁 鮭ときのこの炊き込みごはん お茶
18 りんご お茶 ごはん 豚肉のしょうが焼き ひじきのマリネ なめこ汁	19 <b>弁当の日</b> 豆乳スープ お茶 	20 高野豆腐のしっとりラスク風 牛乳 ごはん ポークビーンズ キャベツの和え物 わかめスープ	21 <b>もちつきお別れ会</b> チーズ お茶 雑煮 魚の照り焼き ほうれん草のお浸し ぼんかん	22 みたらし団子 お茶 金時豆入りごはん 魚の塩こうじ焼き 切干し大根とひじきの煮物 あさりのみそ汁 はるみオレンジ 小松菜と豚肉のふりかけおにぎり 牛乳
25 ココアクッキー・お茶 ごはん 揚げレバーの カレーソース和え おからサラダ 春菊と卵のすまし汁 黒豆おにぎり パスタライズ牛乳	26 <b>レストランごっこ</b> マカロニきなこ・牛乳 おにぎり ★ぎょうざ ポテトサラダ おでん パフェ 大学芋 牛乳  かもめ組がメニューを考えました！	27 粉ふき芋・お茶 ごはん れんこんのしんじょう 納豆和え 生揚げのみそ汁 はるみオレンジ ポン・デ・黒ごま 牛乳	28 人参プリッツ・牛乳 ごはん 豆腐ナゲット ごぼうサラダ チンゲン菜のスープ 雑炊 お茶	2月3日は節分です。季節の分かれ目である立春の前日のことをいいます。立春は冬が終わり、春が始まる日です。 保育所では1日に豆まき会をし、給食ではそれぞれ自分のお皿に“鬼さんライス”を作って食べます。午後のおやつには、平田地域の郷土料理である“りんかけ大豆”を食べます。 

## 魚を食べよう (1/30)

三津町の本増屋さんに来ていただき、子どもたちの前で大きなぶりをさばいてもらいました。ぶりがさばかれ、切り身になっていくところを見て、「血が出てる！」「心臓って小さいね」「切るのがすごく早いね」と驚いた様子でした。

午後には、絵本“いわしくん”を読み、魚の命をいただいていることについて分かりやすく伝えました。また、「調理の先生もあんなに大きい魚をさばいているの？」と聞いてくる子がいましたので、「給食の魚は、魚屋さんでさばいて、保育所まで届けてもらうよ。」と説明しました。この日に併せ、「海にいる魚が調理されて口に入るまで、どんな場所を通ってきたか」について考える『さかなクイズ』に親子でチャレンジしてもらいました。たくさんの方に参加していただき、ありがとうございました。



「感謝の遠めがね」や「魚を食べよう」を通して、食べ物が調理されて口に入るまでには、いろいろな人が関わっていることを知る良い機会になったと思います。これからも、食べ物に感謝をして食べられるようにしていきたいです。

## おでん作り (1/11)

かもめ組が畑の大根を収穫し、おでんを作りました。さくら組は初めてピーラーを使って慎重に大根の皮をむき、きく組は包丁ではんぺん、こんにくを三角に切りました。ふじ組は包丁の使い方にも慣れてきていて、「固い」と言いながらも上手に同じ厚さに切ることができました。

レストランごっこでも、おでんを作ります。どんな具材の入ったおでんができるか、とても楽しみです！



