☆☆☆☆ 12がつのこんだてひょう



令和元年 北部保育所

月	火	水	木	和元年 北部保育所 金
2	3	4	5	
∠ (午前のおやつ1.2歳児)	3 きな粉豆	4 野菜クラッカー	ひ 豆乳スープ	かりかりいりこ
	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	お茶	お茶	牛乳
ごはん	 ごはん			
鶏肉の梅みそ焼き	魚のクリームコーン焼き	すき焼き風煮	さばのみそ煮	パエリア風こはん 鶏肉のレモンだれ
大根の煮物	していた。 ひじきのマリネ	する焼る風魚 煮豆(う ずら豆) ▲▲▲	白菜の磯香和え	野菜のバーニャカウダ風ソース
春菊のごま和え	セロリのきんぴら	かぶの即席漬け	こぼうのカレー天ぷら	コンソメスープ
卵のすまし汁	豆腐のみそ汁	りんご	きのこ汁	みかん
わかめおにぎり		ホットケーキ	 韓国風ごはん	デコレーションケーキ
パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	4 年 1 年 1 年 1 年 1 年 1 日 1 日 1 日 1 日 1 日 1	ー ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
9	10 イカの一夜干し	11	12	13
麩の青のりスナック	さつま芋のオレンジ煮	チーズ	72 高野豆腐のしっとりラスク風	
パスチャライズ牛乳	キ乳 キ乳	お茶	中乳	お茶
ごはん	 ごはん			
レバーのにんにく揚げ	鮭のグラタン	魚の照り焼き	厚揚げの中華煮	レバー入り焼きコロッケ
はりはりなます	ブロッコリーサラダ	ほうれん草のお浸し	キャベツの和え物	キャベツのごま和え
里芋の煮物	きのこのソテー	五目汁	わかめスープ	春雨スープ
なめこ汁	チンゲン菜のスープ	みかん	りんご	あたご梨
牛しぐれおにぎり	ぜんざい	黒豆おにぎり	ポン・デ・きな粉	小松菜と豚肉のふりかけごはん
パスチャライズ牛乳	お茶	牛乳	牛乳	牛乳
16	17 弁当の日	18	19 クッキング	20 クリスマス会
ぱりぱりせんべい	ふかし芋	大根のおかか和え	りんご	いりこのごまがらめ
パスチャライズ牛乳	お茶	牛乳	牛乳	牛乳
ごはん		ごはん	ごはん	ミートソースペンネ・エビピラフ
春巻き		高野豆腐の揚げ煮	魚の塩こうじ焼き	ローストチキン
納豆和え		ほうれん草と	筑前煮	鮭のカレー竜田 ≌ 🏋
カリフラワーの甘酢漬け	0	切干大根の和え物	小松菜のおかか和え	ボイル野菜
じじみのみそ汁		神在ねぎのみそがらめ	かぶのみそ汁	野菜スープ・くだもの
		あさり汁		シャンメリー
さつま芋のバタースティック	栄養すいとん お茶	ひじき入り炊き込みごはん	.,	お楽しみクッキー
ホットミルクココア			牛乳	お茶
23 冬至献立	24	<i>25</i>	26	27
ブルーベリーヨーグルト	きな粉マカロニ	麩の黒糖がらめ	蒸しかぼちゃ	煮豆(金時豆)
お茶	牛乳 	パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳
炊き込みごはん	ごはん	ごはん	ごはん	カレーうどん
ぶりのゆずみそ焼き	冬野菜のシチュー	キッシュ	おでん	れんこんきんぴら
南瓜の煮物	まめなサラダ	おからサラダ	ほうれん草の和え物	さつま芋の甘煮
白菜の昆布和え	里芋の磯辺揚げ	パプリカのツナ和え	りんご	あたご梨
麩のすまし汁 ペンパー	みかん	かぶのスープ		- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1- 1-
豆腐めし	じゃこと春菊のチャーハン	抹茶のヨーグルトスコーン	真珠蒸し	あさりしぐれおにぎり
お茶	お茶	パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳

今月の目標 冬の食材を知ろう



逐≥≥◎ 寒くなり、テラスに干した柿がだんだ んと小さくなってきました。今後は、イ カや畑で育てた大根を干す予定です。

今月の献立には、冬野菜(大根・白菜・かぶな ど)を多く取り入れています。冬野菜が体を温める ことなどを伝えながら、心も温まる食事を作ってい きたいと思います。

朝ごはんをしっかり食べよう

朝ごはんは、何を食べていますか?

しっかり朝ごはんを食べると体温が上昇し、身体 が目覚め、排便しやすくなります。しかし、菓子パ ン・シリアルだけの一品の朝食ではバランスが悪く、 体の中で上手く働くことが出来ません。一度、毎日 食べている朝ごはんを見直してみませんか。

かもめまつり当日から12月の中頃まで「あっぱ れ!朝ごはん」の掲示していますので、ぜひご覧く ださい。

伊勢えびだ!



*

0

「伊勢の親戚から送られてきたので、見せてあげてください。」と 保護者の方が生きた伊勢えびを持って来てくださいました。

子どもたちは「深い所にいるんだよ」「何を食べる?」「えびしゃ ん」と、関心を持ち毎日見ていましたが、4日目の朝に登所すると動 かなくなっていました。

「大切な命に感謝をして食べよう」と話し、"塩焼き"にしてかもめ 組がいただきました。濃い赤紫から真っ赤に変わった伊勢えびを食べ ながら、「色が変わった」「足には身があるのか?」など子どもたち は伊勢えびの話題でもちきりでした。

だしの飲みくらべをしました

11月24日は語呂合わせから「いい日本食の日」でした。保育所では22日に、 だしの飲みくらべをしたり、かつお節を削ったりするところを見ました。

昆布だけのだしを飲むと、「お湯の味がする」と言っていましたが、その中に かつお節を入れて飲むと「かつお節の匂いがする。美味しくなった。」と、味や 香りの違いを知ることができました。

夕方、保護者の方にもだしの飲み比べをしてもらい、 「ほっこりするね」と感想をいだきました。だしの良い 匂いが一日中、保育所の中に広がっていました。

