



# 2がつのこんだてひょう



令和4年 北部保育所



★は、年長児希望献立です。  
青字は、新メニューです。

月	火	水	木	金
1	人参プリッツ 牛乳 ごはん 厚焼き卵 里芋のじゃこ和え 白菜の磯香和え あさりのみそ汁 炒り玄米おにぎり 牛乳	2 きな粉豆 お茶 ごはん ★きのこのマカロニグラタン フレンチサラダ 焼きパプリカ 野菜スープ 鶏そぼろおにぎり 牛乳	3 豆まき会 もっちもちおから お茶 ごはん 魚のかば焼き 茶碗蒸し 小松菜と切干し大根の和え物 麩のみそ汁/ぼんかん 米粉のさつま芋蒸しパン 牛乳	4 かりかりいりこ 牛乳 ごはん 鶏肉のさっぱり焼き ポテトサラダ 焼きブロッコリー そうめん汁/りんご かぼちゃおやき お茶
7	8	9	10	11
7 麩の青のりスナック パスチャライズ牛乳 ごはん キッズマーボー もやしのごま酢和え きのこのしょうゆ焼き かき玉汁 ★さつま芋ごはん パスチャライズ牛乳	8 ぱりぱりせんべい 牛乳 ドライカレー ★ごぼうサラダ ベークドポテト りんご お焼きごはん 牛乳	9 粉ふき芋 牛乳 ごはん 鶏肉のから揚げ あらめの炒め煮 白菜と春菊のおかか和え 豆腐のみそ汁 黒豆おにぎり 牛乳	10 弁当の日 チーズ お茶 茶飯おにぎり 牛乳	11 建国記念日 煮昆布 牛乳
14	15	16	17	18
14 いちごヨーグルト お茶 牛丼 マカロニサラダ 大根のゆかり和え きのこ汁	15 高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 ごはん 魚の煮付け 納豆和え さつま芋の天ぷら キャベツのみそ汁	16 レストランごっこ 蒸しかぼちゃ 牛乳 きな粉団子 牛乳	17 野菜クラッカー お茶 ごはん 鮭の塩こうじ焼き 小松菜の和え物 煮豆 豚汁 みかん	18 おたのしみ会 煮昆布 牛乳 肉みそスパゲティー チキンライス エビフライ カラフルサラダ 野菜スープ りんご
21	22	23	24	25
21 麩の黒糖がらめ パスチャライズ牛乳 ごはん ぎょうざ ばんさんすう ポイルブロッコリー わかめスープ じゃこおにぎり パスチャライズ牛乳	22 煮豆 お茶 ごはん 揚げレバーのごまソースがらめ ふかし芋 和風サラダ なめこ汁 五平餅 牛乳	23 天皇誕生日 内容は、お楽しみに！	24 きな粉マカロニ お茶 ごはん 鮭のコーンマヨ焼き 大根の煮物 ひじきのマリネ 豆乳入りみそ汁 牛しぐれおにぎり 牛乳	25 もちつきお別れ会 大豆とごまのせんべい お茶 雑煮 ぶりの照り焼き ほうれん草のお浸し りんご 焼きビーフン 牛乳
28	<p>今月の目標</p> <p>今年度も残り2か月となりました。子どもたちは、毎日給食を残すことなく、おかわりもして、ピカピカになったお皿をニコニコの笑顔で見せてくれています。また、カウンターに並んでいる給食を見て「これ〇〇だね?」「どんな味だ?」「なにが入っている?」など、興味を持って聞いてくれます。</p> <p>今月は、レストランごっこやおたのしみ会、もちつき会を予定しています。このような時期だからこそ、できることを工夫しながらおいしく食べられるような雰囲気づくりをしていきたいと思ひます。</p> <p>なんでもおいしく 食べよう</p>			

## みそづくり



みそづくりは、やわらかくゆでた大豆をチャック袋に入れ、子どもたちが手で潰すことからスタートしました。更に、ミキサーでペースト状にし、米麴と塩と混ぜ、その後、丸めながらみそ樽の中に一人ずつ投げつけて、空気抜きをしました。とても楽しかったようで、「今日のみそ汁のみそは作ったやつ?」とすぐに聞く子もいました。「ふじ組が小学生になって夏に遊びに来た時に一緒に食べようね」と長い時間がかかってできることを伝えました。

## 切干大根づくり

切干大根は、畑の大根を一人一本ずつ抜き、洗って、包丁で切り、ひもに通すところまでを、全クラス一緒に行いました。ふじ・きく組は、全てを自分でやることができました。さくら組は、大根に穴をあけ、大根とストロを順に通すことを集中して行っていました。もも組も自分でしようと頑張っていました。給食の時にランチルームから切干大根の様子を眺めて、乾燥して小さくなっていく様子を楽しんでいます。

