

日	10時のおやつ	3時のおやつ	給食内容	以上児パン
1(金)	クラッカー	★恵方ロール	★鬼っ子バーグ えびとさつま芋のサラダ めざし ブロッコリー いちご	黒糖パン
2(土)	ビスケット	チーズ・せんべい	ビビンバ <わかめスープ> バナナ	
3(日)				
4(月)	せんべい	焼き大福	<ポトフ> 牛肉の変わりきんぴら ブロッコリー りんご	
5(火)	ウエハース	ビーフン	炒り卵の中華あんかけ 粉ふき芋 トマト キウイ	
6(水)	バナナ	ソーダブレッド	煮魚 里芋のごまマヨサラダ <味噌汁> ぼんかん	
7(木)	あられ	チーズわかめおにぎり	八宝菜 大豆入り煮昆布 ブロッコリー オレンジ	
8(金)	クッキー	ほうれん草団子	レバーの甘辛煮 ポテトサラダ めざし いちご	ミルクパン
9(土)	サブレ	ジャムパン	ちゃんぽん バナナ	
10(日)				
11(月)			建国記念の日	
12(火)	ソーセージ	りんごジャムサンド	魚のホイル蒸し 卵の花炒り煮 オレンジ	
13(水)	チーズ	お好み焼き	すき焼き卵 小松菜のおかか和え ししゃも キウイ	
14(木)	せんべい	バレンタインケーキ	まさご揚げ 三色酢の物 トマト いちご	
15(金)	りんご	★しんちよきもち	クリームシチュー ほうれん草のナムル ブロッコリー ぼんかん	人参パン
16(土)	ウエハース	ゼリー・クッキー	チキンライス <コンソメスープ> バナナ	
17(日)				
18(月)	ポーロ	ごぼう饅頭	魚の西京焼き 野菜炒め 南瓜の甘煮 オレンジ	
19(火)	クッキー	フルーツヨーグルト	お好み焼き風卵焼き 切干大根の煮付け かえり炒め いちご	
20(水)	ビスケット	ショートケーキ 	★三色ごはん 魚の玄米フレーク焼き サラダ ミントマト <すまし汁> フルーツゼリー	
21(木)	みかん	黒ごまラスク	からあげ 野菜の納豆和え ブロッコリー りんご	
22(金)	せんべい	詰め合わせ菓子	<カレー> サラダ みかん	
23(土)	あられ	メロンパン	ミートスパゲティ バナナ	
24(日)				
25(月)	サブレ	ごまクッキー	五目煮 野菜のごま和え りんご	
26(火)	クラッカー	メープルバナナマフィン	豚肉のマーマレード焼き まめまめサラダ トマト キウイ	
27(水)	プリン	牛肉菜めし	タンドリーチキン 切り昆布の当座煮 ブロッコリー オレンジ	
28(木)	おかき	さつま芋スティック	<けんちん汁> ほうれん草のツナ和え 人参の甘煮 いちご	

<一口メモ>◎食育の日 ★行事食・郷土料理 <>汁物 ※かみかみメニュー ・都合により果物を変更する場合があります

〇2月の目標〇

感謝の気持ちを持つ

私たちは、何をするにも誰かのお世話にならなければいけないものです。例えば、夕食を作るには、材料を買ってこなければなりません。材料を手に入れるには、それを売ってお店の人、食材を運ぶ人、作る人など、いろいろな人のお世話になりながら、生きています。自分を支えてくれている人たちに、「ありがとう」と感謝の気持ちを持てるようにしましょう。

<節分>

節分は立春の前日で、冬から春への季節の変わり目の行事です。季節の節を分けるという意味の節分には、豆まきをして邪気を祓います。

季節の変わり目には天候が不安定なため、病気にかかりやすく、悪い鬼(病気)を追い払うそうです。

<お箸の練習>

食育の一環で3. 4. 5歳児クラスを対象に、毎週火曜日にお箸の練習を行なっています。4. 5歳児は、上手にもてるようになり、小さい食材をつまむ事も出来るようになってきました。3歳児は9月から行い、まずは1本の箸を持つ事から始めています。最初は握ることすらぎこちなかったのですが、最近では箸を持つ力もつき、しっかり持てるようになってきました。練習を楽しみにしていて、とても意欲的に取り組んでくれています。ご家庭でも、お箸の練習を心がけてみてください。