

2月いたしますだより

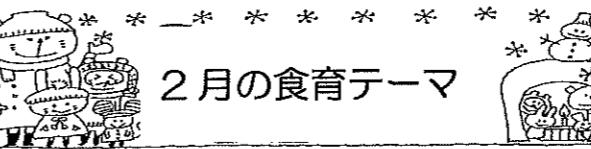
2025.1.31
せんにしのおか

	行事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ
1 土		・にくじやが ・オレンジ	・こまつなとひじきのあえもの	・ぎゅうにゅう ・シュガートースト
2 日	節分			
3 月		・せつぶんごはん ・はくさいとほうれんそうのあえもの	・さばのしおやき ・オレンジ	・ちくぜんに ・くだもの
4 火		・とりのカレー やき ・かぼちゃのグラッセ	・れんこんのごまヨコサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・やさいケーキ
5 水		・さかなのユーリンチーふう ・プロッコリーのおかかあえ	・ちゅうかサラダ ・みかん	・ぎゅうにゅう ・せんべい
6 木		・カレーライス	・マカロニサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・あられふ
7 金		・さけのなんぶやき ・しみしみだいこん	・はくさいのしおこんぶあえ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・おぐらケーキ
8 土		・シャンハイ やきそば ・バナナ	・ぱいにくサラダ	・ぎゅうにゅう ・ビスコ
9 日				
10 月		・さわらのさいきょう やき ・ごまズあえ	・きんぴられんこん ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・チーズむしばん
11 火				
12 水		・きんぱふうまぜごはん ・リヤンパンサンスー	・ヤンニョムチキン ・あおのりポテト ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・せんべい
13 木		・ごもくに ・オレンジ	・ほうれんそうのなめたけあえ	・ぎゅうにゅう ・ジャムパイ
14 金		・さかなのチーズ やき ・はくさいとりんごのサラダ	・プロッコリーのソテー ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・いちごケーキ
15 土		・スタミナいため ・オレンジ	・ちゅうかサラダ	・ぎゅうにゅう ・ふかしいも
16 日				
17 月		・マー婆ーどん	・たんざくサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・クラッカーサンド
18 火		・カレイのパンこ やき ・コールスロー	・キヤロットグラッセ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・せんべい
19 水		・ニラとぶたにくのみそいため ・かぼちゃのあまに	・わふうサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・オレンジケーキ
20 木	誕生日会	・コーンピラフ ・さっぱりりんごサラダ	・エビフライ～オーロラソースかけ～ ・ゆでプロッコリー ・みかん	・ぎゅうにゅう ・くだもの
21 金		・チンジャオロース ・ちゅうかスープ	・じやがいものオーブン やき ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・キヤロットケーキ
22 土		・とうふのふくめに ・オレンジ	・ちくわとやさいのあえもの	・ぎゅうにゅう ・ステイックパン
23 日				
24 月				
25 火		・さかなかほやき ・こふきいも	・はるさめサラダ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ピザクラッカー
26 水		・ビビンバふうごはん ・みかん	・じやこサラダ	・ぎゅうにゅう ・くだもの
27 木		・カレイのタルタルソースかけ ・きりぼしだいこんのサラダ	・ゆでプロッコリー ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・シュガーパイ
28 金		・わかどりのちゅうかふういため ・かぼちゃのオーブン やき	・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・あべかわマカロニ ・オニオンツナトース

※材料などの都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。

暦の上では「春」ですが、寒い日が続き、暖かい春の日差しがまだ少し遠いようです。

園庭に出ると吐く息が白くなり、春の訪れが待ち遠しいですが、子どもたちは、お友だちと元気よく走ったり、縄跳びをしたりしながら、たくさん身体を動かしています。インフルエンザやコロナウイルスなど、感染症に負けない丈夫な体を作る為にも手洗いうがいをし、しっかりと食事をとり、こまめに運動することを心がけていきましょう！



2月の食育テーマ

生活リズムを知ろう！

今月の食育のテーマは、「生活リズムを知ろう」です。

お正月で美味しいものや面白い番組を見てすごしたお友だちもいると思いますが、食生活や睡眠は規則正しくされているか、乱れてはいないかどうか、今一度、生活リズムを見直してみましょう！



『生活リズムに関わる大切な3つの要素』

◎睡眠…寝ることによって元気いっぱいに遊んだ子どもたちの体を休めます。子どもが成長していくためにはしっかりと睡眠をとることが重要です。

◎食事…元気に体を動かすために必要なエネルギー源です。こども園では子どもたちの五感に働きかけるよう、盛り付けや食感を大切にしています。

◎運動…元気いっぱいに体を動かすことは病気に負けない丈夫な体をつくるためにたいせつです。また、しっかりと睡

眠をとるためにもよく体を動かしましょう。

管理栄養士 青瀧 千帆

せんにしやさいの園

先月はキャベツ・プロッコリー・大根など、たくさんの野菜が冬の寒さにも負けず、競うように収穫の時期を迎え給食にたくさん登場しました。

これから春に向けてだんだんと暖かくなってきますね。春の収穫にむけて畑では今、レタスなどの春野菜を植えています。

また、たまねぎもぐんぐん成長しています。

寒い冬を乗り越え栄養をたくさん蓄えた野菜たちの成長をお楽しみに！



節分～みんなで福をよびましょう！～

「鬼は外！福は内！」立春の前日2月2日は節分です。季節の変わり目に邪氣(鬼)が出ると言われており、その日に豆まきをして邪氣を払います。豆まきが終わった後は自分の年の数、または年の数に一つ足した数だけ豆を食べ、一年の無業息災を祈ります。

★簡単キッチン★『青菜の納豆和え』



- 材料(子ども2人分) (作り方)
- 小松菜 30g ①小松菜、人参を茹でて、小松菜の水気を切る。
- 人参 15g
- ひきわり納豆 15g ②ボウルに①と納豆、醤油、かつお節を入れ、よく混ぜたら完成★
- 醤油 2g
- かつお節 適量

★納豆和えは、園でも人気の副菜メニューです。
ぜひ、ご家庭でも作ってみて下さいね！

豆類などの食品による子どもの窒息・誤嚥に注意！！

・豆やナツツ類など、硬くてかみ碎く必要のある食品は5歳以下の子どもには食べさせないようにしましょう。

・ミニトマトやブドウ等の球状の食品は、4等分する、調理して軟らかくするなどして、よくかんで食べさせましょう。

・泣いている時に食べ物をあげるのはやめましょう。

・小さく切りわけても子どもが口に詰め込むこともあるため、少しずつよく噛んで食べるよう伝え、様子を見守りましょう。

2月のお誕生日メニュー

- ★コーンピラフ
- ★エビフライ～オーロラソースかけ～
- ★さっぱりりんごサラダ
- ★ゆでプロッコリー
- ★みかん

2月のお誕生日メニューは、みんな大いに喜び、エビフライが登場する洋食メニューとなっています！畑でとれた旬の野菜がたっぷり入った栄養満点のメニューとなっています。
おたのしみに☆

