

1

月

きゅうしよく だより



令和7年1月1日発行

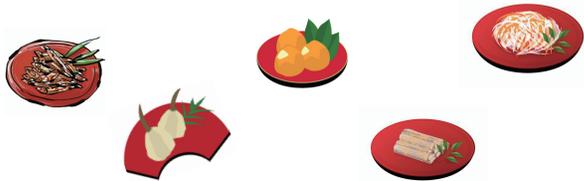


目標

伝統料理を味わう

あけましておめでとうございます。
 新たな年の始まりです。何をすることも“健康”が一番です。
 毎日の食事作りを通し、少しずつ食の大切さを伝え、
 子供達と一緒に笑顔で一年を過ごしていきたいです。

1月は伝統的な食文化に触れる機会が多くあります。
 園では昔から日本に伝わる伝統的な食文化に、興味関心が持てるように、給食を通してさまざまな料理を子供達に伝えていきます。



1月の食の行事

- ・お節料理
 松風焼き、栗きんとん、ぶりの照り焼き、田作り、黒豆、七福なます、筑前煮、きんぴらごぼうなどを献立の中に入れ、由来を伝えていきます。
- ・七草(せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ)
 七草そろわなくても、身近にある大根やかぶの葉、小松菜などを入れ、お粥にして胃と腸を休めます。園では、七草雑炊にして7日の献立に取り入れます。
- ・鏡開き(1月11日)
 園内にお供えしたお餅を、1月9日(木)ぜんざいにさせていただきます。
- ・ふる里鯖江の日(1月15日)
 鯖江の郷土料理を献立に取り入れます。
- ・天神講(1月25日)
 天神様も大好きなかれの塩焼きを、1月24日(金)の献立に取り入れます。
- ・みそ作り
 ぞう組の子供達と園で使う味噌を仕込みます。

手作りみそ 一緒に作りませんか

地場産の大豆、こうじを使って、手作りみそを作ります。
 2月1日(土)、2月8日(土)に行います。
 参加ご希望の方は、玄関に申込用紙を置きますので、
 記入して給食室に提出してください。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
★印は手作りおやつの日です。 ※旬の果物を週に1~2回使用しています。 ※カレーの日は、3歳以上児のお子さんも、スプーンをお持ちください。 ※年齢や行事等により、食材やメニューが、一部変更する場合があります。ご了承ください。	1 元日	2 お休み	3 お休み	4 お休み	5 お休み
6 保育開始 ・鮭のムニエル ・じゃが芋の青のり和え ・茹でブロッコリー ・わかめと麩のすまし汁	7 七草 ・七草雑炊 ・松風焼き ・田作り	8 ・蓮根と人参のごはん ・ブロッコリーと鶏ささみの和え物 ・白菜のみそ汁	9 おにぎり弁当の日 ★ぜんざい	10 ・ぶりの照り焼き ・七福なます ・なめこのみそ汁	11 鏡開き お弁当 (おかずを忘れずに持参ください)
13 成人の日	14 ・肉じゃが ・ピーマンサラダ ・昆布の佃煮 ★栗きんとん(3歳未満児)	15 ふる里鯖江の日 ・厚揚げごはん ・さばえ菜花のおかか和え ・こじわり大根 ・まなべ汁	16 ・魚の唐揚げ ・青菜と白菜のごま和え ・にゅうめん汁	17 ・筑前煮 ・餅麩のすまし汁 ・いよかん ★栗きんとん(3歳以上児)	18 午後の保育はお休みします
20 大寒 ・白身魚のケチャップあんかけ ・蒸し野菜 ・大根としいたけのすまし汁	21 ・がんもと大根の煮物 ・わかめともやしのナムル ・きなこ ★青菜のおにぎり(3歳未満児)	22 ・しんよこえカレー ・青菜と切干し大根の和え物 ・りんご	23 ・豚カツ ・ポテトサラダ ・豆腐のみそ汁 ★青菜のおにぎり(3歳以上児)	24 天神講 ・かれの塩焼き ・菜花と人参のごま和え ・かぶのみそ汁 ・黒豆	25 お弁当 (おかずを忘れずに持参ください)
27 ・魚のごま焼き ・青菜のおかか和え ・玉ねぎのすまし汁	28 ・豚すき ・かぶとりんごの酢の物 ・たくあん	29 ・鮭とわかめのごはん ・蓮根のきんぴら ・さつま芋の豆乳みそ汁	30 ・冬野菜のポトフ ・ブロッコリーと大豆のサラダ	31 ・魚のフライ ・大根サラダ ・ほうれん草のみそ汁	ごはんの日 (ごはんはいりません)