

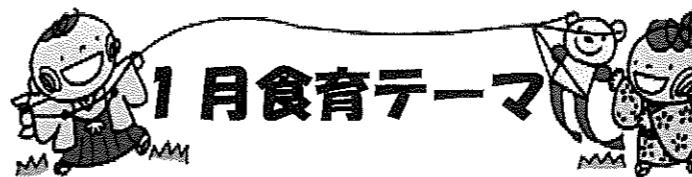
1月いただきますだよ!

2023.12.27

せんにしのおか

	行事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ		
1	月					
2	火					
3	水					
4	木	・とりにくのごまみそやき ・にんじんのあまに	・ほうれんそうのひたし ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・おちゃ ・チーズパイ	
5	金	・いかとやさいのカレーいため ・かぼちゃのオープンやき	・みかん	・ぎゅうにゅう ・むしばん	・スキムミルク ・りんごゼリー	
6	土	・にくじやが ・オレンジ	・はくさいのしおこんぶあえ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・おちゃ ・ラスク	
7	日					
8	月					
9	火	・さかなのみそやき ・だいこんとあつあげのにもの	・ごまズあえ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ジャムサンド	・おちゃ ・ななくさリゾット	
10	水	・うずみどん ・バナナ	・ときづけ	・ぎゅうにゅう ・あべかわマカロニ	・スキムミルク ・ポテトチップス	
11	木	・たまごのやまやき ・さつまいものあまに	・あおなどひじきのあえもの ・みかん	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・ぜんざい	
12	金	・さざれやき ・ピクリス	・シーザーサラダ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・あられふ	・スキムミルク ・マーラカオ	
13	土	・ポークビーンズ ・バナナ	・コールスロー	・ぎゅうにゅう ・ビスコ	・おちゃ ・シュガーパイ	
14	日					
15	月	・ムニエル ・プロッコリーとカリフラワーのカレーあえ・みかん	・ケチャップいため	・ぎゅうにゅう ・サブレ	・スキムミルク ・ヨーグルトパン	
16	火	・やきにく・じやがいものオープンやき ・はくさいのちゅうかスープ	・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・パンキンケーキ	・おちゃ ・カルピスポンチ	
17	水	・あまからチキン ・むしかぼちゃん	・あおなどのひたし ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・きなこトースト	・スキムミルク ・クッキー	
18	木	・さかなのりやき ・にんじんのあまに	・わふうサラダ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・セサミパイ	・スキムミルク ・マーラカオ	
19	金	NEW・エビカツ ・たんざくサラダ	・じやがいものオープンやき ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・クラッカーサンド	・スキムミルク ・レモンラスク	
20	土	・やきそば ・オレンジ	・プロッコリーのおかかあえ	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・おちゃ ・フルーチェ	
21	日					
22	月	・ビビンバふうごはん ・りんご(0.1.2歳みかん)	・だいこんのそくせきづけ	・ぎゅうにゅう ・やさいケーキ	・スキムミルク ・チーズクッキー	
23	火	・さかなのチーズやき ・かぼちゃのあまに	・ゆでやさい ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・むしばん	・おちゃ ・カルピスヨーグルト	
24	水	・シチュー ・オレンジ	・プロッコリーのソテー	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・おちゃ ・セサミパイ	
25	木	誕生日会	・ごもくずし ・かぶのこうはくなます	・たいのてんぶら～おろしぶんずかけ～ ・さつまいもとくりのきんとん ・みかん	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・チョコレートケーキ (0.1.2歳とうにゅうケーキ)
26	金		・チンジャオロース ・りんご(0.1.2歳バナナ)	・かぼちゃのオイルやき	・ぎゅうにゅう ・ビスコ	・スキムミルク ・カレーチーズトースト
27	土		・マー婆ーどん ・オレンジ	・ナムル	・ぎゅうにゅう ・ホットケーキ	・おちゃ ・ポップコーン
28	日					
29	月	・にくみそどん ・れんこんのきんぴら	・ほうれんそうのひたし ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・チーズパイ	・スキムミルク ・いちごマフィン	
30	火	・レバーチップ ・かぼちゃのあまに	・リヤンパンサンダー ・みかん	・ぎゅうにゅう ・クラッカーピザ	・スキムミルク ・まっちゃんぐらむしぶん	
31	水	・たきこみごはん ・じやがいものにもの	・さけのちゃんちゃんやき ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・ドーナツ	

※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。



伝統料理を知ろう！

あけましておめでとうございます。今年も子どもたちの楽しい声が響きわたり、笑顔いっぱいで楽しく過ごせるように、おいしい食事を作っていきたいと思います。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。

今月の食育テーマは「伝統料理について知ろう」です。日本には伝統的な行事がたくさんあります。

お正月の食べ物を知っていますか？年の始めを祝うお正月の食べ物は家族の「健康」と「幸運」への願いが込められています。

【1月の伝統料理】

・七草がゆ・・・その年の無病息災を願って七種類の若菜を炊き込んで作ったおかゆをいただきます。

(七種類：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロ)

・かがみ開き・・・年神様に供えた鏡餅を包丁を使わずに手や木槌などで割っていただきます。

・おせち料理・・・「お節句料理」が変化したものでそれぞれ意味があります。

「くわい」：先から芽が出ることから「おめでたい」という意味があります。

「田作り」：田んぼの肥料にしたことから豊作の象徴とされます。

「えび」：腰が曲がるまで家族の長寿を願います。



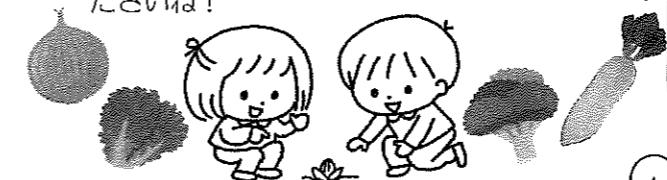
栄養士 横田悠里

新年を祝う家庭は少なくなってきたが、温かいお鍋や手作りの料理を囲む際、新年ならではの伝統料理の由来などを話題にしてみてください。

せんにしやさいの園

畠では厳しい寒さの中、水菜・大根・ブロッコリー・キャベツ・白菜など旬の野菜がすくすく成長しています。また、みんなが植えた玉ねぎも少しずつ成長しています。春の収穫が待ち遠しいですね！

これからどんな献立に取り入れようか考えています☆登園・降園の際には、ぜひ子どもたちと一緒に野菜の成長を見てくださいね！



☆誕生日レシピ☆

五目寿司

＜酢飯＞

・ごはん…3合

・水…460 ml

[3合と同量]

・米酢…80 cc

・砂糖…大3～4

・塩…小1/2

＜五目寿司の具＞

・干し椎茸…3個

・筍…1/4個

・ごぼう…1/2個

・人参…1/2個

・れんこん…1/2節

・みりん…大3

・醤油…大3

・砂糖…大1

＜作り方＞

①酢飯の調理量を作っておく。

②五目寿司の材料は細かく切っておく。

③鍋に油をひき、②の具材をよく炒める。

④③に具の調味料を加え味付ける。

⑤炊きあがったご飯に、酢飯の調味料を加え、切るように混せて仕上げる。

⑥⑤に④を加え混ぜて仕上げる。

干し椎茸やごぼう以外にも、高野豆腐

や麦を入れることで、食物繊維が豊富

な五目寿司になります☆

1月誕生日メニュー

- ・五目寿司　・かぶの紅白なます
- ・鯛の天ぷら～おろしポン酢かけ～
- ・さつま芋と栗のきんとん　・みかん

今年初めてのメニューは和食です。

「五目寿司」は冬の食材をふんだん

に使用しています！しっかり食べて

寒い冬を乗り切りましょう★