

2月いただきますだよ!

2024.1.31

せんにしのおか

	行 事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ
1 木		・どりのマーマレードやき ・れんこんのごまマヨサラダ	・ゆでブロッコリー ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・あられふ
2 金		・せつぶんごはん ・かぼちゃのあまに	・さばのしおやき ・つみれじる	・なつとうあえ ・オレンジ
3 土		・いかとやさいのカレーいため ・スティックきゅうり		・バナナ
4 日				
5 月		・ハッシュドビーフ ・ベーコンとチゲンサイのソテー	・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・せんべい
6 火		・いろどりすぶた ・はるさめスープ	・こふきいも ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・むしばん
7 水		・さばのみそやき ・にんじんのあまに	・ちくわとやさいのあえもの ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ジャムサンド
8 木 誕生日会		・あおなチャーハン ・だいこんのしおこんぶちゅうかサラダ	・ちゅうかふうからあげ ・プロッコリーのあえもの	・みかん ・ぎゅうにゅう ・くだもの
9 金		・さかなのさざれやき ・さつまいものグラッセ	・やさいソテー ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・やさいケーキ
10 土		・いためビーフン ・オレンジ	・かえりのごまがらめ	・おちや ・クラッカーサンド
11 日				
12 月				
13 火		・ふゆやさいシチュー ・あおなどベーコンのソテー	・バナナ	・ぎゅうにゅう ・あべかわマカロニ
14 水		・ホイコーロー ・ちゅうかスープ	・かぼちゃのオイルやき ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ジャムパイ
15 木		・なめしごはん ・はくさいのしおこんぶあえ	・タラのおろしに ・いちご	・ぎゅうにゅう ・くだもの
16 金		・れんこんのドライカレー ・バナナ	・シーザーサラダ	・ぎゅうにゅう ・コーンケーキ
17 土		・とうふのふくめに ・オレンジ	・ほうれんそうのごまあえ	・ぎゅうにゅう ・チーズクッキー
18 日				
19 月		・ぎゅうどん ・だいこんときゅうりのそくせきづけ	・バナナ	・ぎゅうにゅう ・マリービスケット
20 火		・カレイのパンこやき ・コールスロー	・かぼちゃのグラッセ ・いちご	・ぎゅうにゅう ・キャロットむしばん
21 水		・とりのうめだれあえ ・こまつなとひじきのあえもの	・にんじんのあまに ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・くだもの
22 木		・さかなのもみじやき ・ゆでキャベツ	・スペグッティソテー ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ふかしいも
23 金				
24 土		・チャプチエ ・オレンジ	・かぼちゃのオープンやき	・ぎゅうにゅう ・おぐらケーキ
25 日				
26 月		・きんばふうまぜごはん ・かにすあえ	・しろみさかなのヤンニョム ・ゆでブロッコリー	・ぎゅうにゅう ・シュガートースト
27 火		・にくじやが	・とさづけ	・いちご
28 水		・さかなのチーズやき ・こまつなとベーコンのソテー	・にんじんのグラッセ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ビスコ
29 木		・レバーチップ ・プロッコリーのナムル	・たんざくサラダ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・バナナケーキ

※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。



2月の食育のテーマ

生活リズムを知ろう！

暦の上では「春」ですが、一年で一番寒い時期です。厳しい寒さに負けず元気に登園してくる子どもたちをみると、「今日も1日頑張ろう！」と元気をもらいます。2月もまだ風邪やインフルエンザに注意が必要な季節です。食事や睡眠、運動を規則正しく行なうことは、元気な身体作りに大切なことです。2月の食育では、『生活リズムを知ろう』をテーマに、子どもたちと「規則正しい生活とはなにか？」について一緒に考えていきたいと思います！

【生活リズムに関わる大切な3つ】

○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身体を休めます。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大切です。

○食事…元気に体を動かすために必要なエネルギーの源です。当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た食事作りを心がけています。

○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大切です。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！



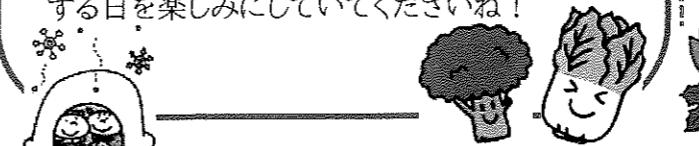
節分～みんなで福をよびましょう！～

立春の前日2月3日は節分です。季節の変わり目に邪気(鬼)が出るとと言われており、その日に豆まきをして邪気を払います。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。せんにしの丘では大豆を食べることによる窒息・誤飲を防ぐために、水煮大豆をさらに柔らかく煮て、豆ごはんとして給食へ登場する予定です！

管理栄養士 藤井 菜緒

せんにし やさいのその

先月も畑のたくさんの冬野菜が収穫の時期をむかえました。白菜やキャベツ、ブロッコリー、カリフラワーなど、たくさんの野菜が冬の寒さにも負けず成長し、お浸しや和え物として給食にたくさん登場しました。また、みんなが植えた玉ねぎも少しずつ成長しています。この寒さを乗り切れれば、甘みを蓄えた美味しい野菜を収穫することができます。給食で登場する日を楽しみにしてくださいね！



大豆の秘密！

大豆はお肉と同じぐらいたんぱく質を含んでいることから「畑のお肉」と呼ばれています。たんぱく質は動物によるものと植物によるものとがあり大豆には植物性たんぱく質がたくさん含まれています。また、大豆は味噌、醤油の主原料であり、日本人にとって欠かせないものです。大豆はたんぱく質のほかに、ビタミンB1、B2をはじめ各種ビタミンや食物繊維を含みます。

日々の食生活に大豆を上手に取り入れていきましょう！

2月3日は節分！
今年の方角は東北東！

2月お誕生日会メニュー

- ・青菜チャーハン
- ・中華風からあげ
- ・大根の塩昆布中華サラダ
- ・ブロッコリー和え物
- ・みかん

2月のお誕生日会メニューは中華です！

畑でとれた旬の野菜をたっぷり使った
献立となっています！お楽しみに☆

