



令和6年2月1日
社会福祉法人 下東条西保育所

春の陽気が待ち遠しい今日この頃。子どもたちは頬や鼻を赤らめながらも、元気いっぱい戸外でランニングをしています。感染症が流行しやすい季節なので、病気に負けない身体づくりや、手洗い・うがいなどの予防に気を配りながら過ごしていきたいと思います。

かきぞめ



上手に
かけるかな？



焼きみかん



とんど



おいしい～！



ふくわらい



かるた大会



たこあげ

あがれ～



メダルをゲット☆



氷あそび



こおったよ♪

ソリたのし～い♡



ゆきあそび



2月の予定

- 2日(金) 豆まき
- 5日(月) 図書館出前お話し会【月】
- 16日(金) きらりん☆ステージ
～一年の成長をみせま Show Time～
- 19日(月) 石井文庫お話し会【雪】
- 20日(火) **スマイル弁当デー** 身体計測
体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 21日(火) 誕生会
- 26日(月) 石井文庫お話し会【花】

※毎週月曜日 10時より未就園児対象のすくすく子育て教室を開催しています。

3月の予定

- 1日(金) お別れ遠足【雪・月】
- 13日(水) お別れ会
- 22日(金) 修了式
- 23日(土) 卒園式

おしらせ

9時から子どもたちは活動を始めますので、9時までに登所をお願いします。月組は小学校へ行く練習にもなるので、頑張りましょう。

2/16(金) きらりん☆ステージ

～1年の成長をみせま Show Time!!～

一年間の集大成として、クラスごとに劇あそびなどを発表します。この一年で子どもたちが興味をもったこと、経験したことなどを詰め込んだ内容になっていますので楽しみにしていて下さいね♪

ひよこ・ことり・うさぎ組は午前、
花・雪・月組は午後の発表になります。





月	火	水	木	金	土
			1	2	3
<p>赤:からだを作る食品 黄:エネルギーを作る食品 緑:からだの調子を整える食品</p>			<p>1</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>豚肉、ベーコン、竹輪、大豆 じゃが芋、コンソメ 玉葱、人参、いんげん、ケチャップ</p> <p>キャベツの塩昆布和え 塩昆布、ちりめん</p> <p>もやし、キャベツ グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ 鬼さん蒸しぼん</p>	<p>2 節分メニュー</p> <p>ちらし寿司(0、1、2歳) 巻き寿司(3、4、5歳)</p> <p>カニカマ、高野豆腐、卵、のり マヨネーズ ツナ 人参、きゅうり</p> <p>大根の味噌汁 油揚げ、豆腐、味噌</p> <p>大根、青葱 バナナ</p>	<p>3</p> <p>和風ポトフ</p> <p>鶏肉、厚揚げ じゃが芋 人参、キャベツ、玉葱、しめじ</p> <p>味付け海苔</p> <p>果物</p>
<p>5</p> <p>かに玉</p> <p>カニカマ、卵 片栗粉 干し椎茸 人参、玉葱、筍、グリーンピース</p> <p>小松菜ともやしのナムル</p> <p>ごま油 人参、小松菜、もやし オレンジ</p>	<p>6</p> <p>味噌おでん風煮</p> <p>平天、豚肉、厚揚げ、味噌 じゃが芋 人参、大根、こんにやく</p> <p>ツナときゅうりの酢の物 ツナ、わかめ</p> <p>きゅうり バナナ</p>	<p>7</p> <p>魚の野菜あんかけ</p> <p>白身魚 片栗粉 ビーマン 玉葱、人参、しめじ、筍、南瓜</p> <p>竹輪の生姜煮 竹輪</p> <p>生姜 グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ あんホイップサンド</p>	<p>8</p> <p>高野豆腐の五目煮</p> <p>鶏肉、高野豆腐 じゃが芋 干し椎茸、いんげん 人参、玉葱、糸こんにやく</p> <p>切り干し大根のごまマヨサラダ ハム すりごま、マヨネーズ 人参、きゅうり、コーン、ゆで干し大根</p> <p>オレンジ</p>	<p>9</p> <p>白菜のクリームシチュー</p> <p>鶏肉、牛乳 じゃが芋、ルウ 人参、白菜、しめじ、玉葱</p> <p>ブロッコリーのおかか和え 花かつお</p> <p>人参、コーン、ブロッコリー バナナ</p>	<p>10</p> <p>親子丼</p> <p>鶏肉、卵</p> <p>人参、椎茸、玉葱、青葱</p> <p>棒チーズ プロセスチーズ</p> <p>果物</p>
<p>12</p> <p>振替休日</p>	<p>13</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>合挽ミンチ、卵、豆腐、牛乳、ひじき ソース ブロッコリー、トマト 玉葱、ケチャップ、パイン缶</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>キャベツ、きゅうり、人参 パイン缶</p>	<p>14</p> <p>鮭のごま揚げ</p> <p>鮭 片栗粉、小麦粉 白ごま、黒ごま</p> <p>さつま汁</p> <p>油揚げ、味噌 さつま芋 こんにやく 人参、玉葱、青葱、大根</p> <p>グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ おひるねパイ</p>	<p>15</p> <p>肉味噌うどん</p> <p>豚ミンチ、味噌、卵 うどん 玉葱、人参、ピーマン、椎茸</p> <p>三色おひたし</p> <p>竹輪 すりごま 人参、ほうれん草、もやし バナナ</p>	<p>16 きらいん★ステージ</p> <p>豆腐のマヨネーズ焼き</p> <p>ツナ、豆腐 小麦粉、マヨネーズ 人参、青葱、コーン、生姜</p> <p>中華サラダ</p> <p>ハム、卵、春雨、わかめ ごま油、すりごま 人参、きゅうり オレンジ</p>	<p>17</p> <p>豚汁</p> <p>豚肉、油揚げ、豆腐、味噌</p> <p>人参、大根、玉葱、青葱</p> <p>のり佃煮</p> <p>果物</p>
<p>19</p> <p>ポトフ</p> <p>ウイニー じゃが芋、コンソメ 人参、キャベツ、玉葱</p> <p>竹輪のゆかり揚げ</p> <p>竹輪 天ぷら粉 ゆかりの素 バナナ</p>	<p>20 スマイル弁当デー</p> <p>チキン南蛮</p> <p>鶏肉、卵 マヨネーズ、片栗粉 玉葱、トマト、ブロッコリー</p> <p>野菜のごま和え</p> <p>すりごま キャベツ、きゅうり、人参</p> <p>果汁100%ゼリー</p> <p>手作りおやつ さつまりこ</p>	<p>21 誕生会メニュー</p> <p>三色丼</p> <p>ツナ、卵</p> <p>人参、グリーンピース</p> <p>具だくさん味噌汁</p> <p>味噌、わかめ じゃが芋 人参、大根、玉葱、青葱、えのき</p> <p>グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ ぐりとぐらのカステラ</p>	<p>22</p> <p>鯖の照り焼き</p> <p>鯖</p> <p>根菜とひじきのサラダ</p> <p>ひじき マヨネーズ キャベツ 牛蒡、蓮根、人参、枝豆</p> <p>オレンジ</p>	<p>23</p> <p>天皇誕生日</p>	<p>24</p> <p>肉じゃが</p> <p>竹輪、牛肉 じゃが芋 人参、玉葱、いんげん</p> <p>ふりかけ</p> <p>果物</p>
<p>26</p> <p>鶏肉の梅味噌焼き</p> <p>鶏肉、味噌</p> <p>梅干し、トマト、ブロッコリー</p> <p>かぼちゃとチーズのサラダ</p> <p>ハム、チーズ マヨネーズ 南瓜、人参、きゅうり オレンジ</p>	<p>27</p> <p>厚揚げのそぼろ煮</p> <p>鶏ミンチ、厚揚げ 糸こんにやく、青葱 人参、玉葱、干し椎茸、牛蒡</p> <p>ほうれん草の磯和え</p> <p>のり佃煮</p> <p>えのき、ほうれん草 バナナ</p>	<p>28</p> <p>鯖の塩焼き</p> <p>鯖</p> <p>じゃが芋のカレー金平 すまし汁</p> <p>豆腐、豚ミンチ じゃが芋、カレー粉 人参、玉葱、青葱</p> <p>グレープフルーツ</p> <p>手作りおやつ ウイナーパン</p>	<p>29</p> <p>すき焼き風煮</p> <p>牛肉、焼き豆腐 麩、糸こんにやく、青葱 人参、玉葱、白菜、牛蒡、椎茸</p> <p>ちりめんときゅうりの酢の物</p> <p>ちりめん、わかめ すりごま きゅうり バナナ</p> <p>手作りおやつ 小松菜ツナおにぎり</p>	<p>* 花・雪・月組は1日(木)に お米1合を持ってきてください。 2日・21日に使用する分です。</p> <p>(袋に名前を書いてお米を入れてください)</p>	

このマークのついている日は白飯を持参して下さい。
※米の入った袋に名前を書いてください。

※食材は都合により変更する場合があります。

20日(火) スマイル弁当デー

☆持ち物
ことり・うさぎ組
いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート

花・雪・月組
いつもの給食セット・空のお弁当箱・レジャーシート
※白ご飯はおにぎりにしてラップに包んで下さい

味噌は万能調味料

味噌作りは秋に収穫した大豆を乾燥させて保存し、寒い時期に柔らかく煮て、麩と混ぜて発酵させます。地方によってさまざまな種類があり、園でも白味噌、赤味噌、合わせ味噌を使い分けています。

味噌は、貴重なたんぱく源として昔から食べられています。今月は手軽に摂れるお味噌汁以外にも、肉味噌や梅味噌焼きに様々な味噌を使った献立を予定しています。