

1

月

きゅう だより

しよく



令和6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5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、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。
 日時は改めてお伝えいたします。
 参加ご希望の方は、日時が決まりしだい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
1 お休み	2 お休み	3 お休み	4 お休み	5 保育開始 ・七草雑炊 ・松風焼き ・ブロッコリーのおかか和え ・田作り	6 お弁当 (おかずを忘れずに) 持参ください
8 成人の日	9 ・肉じゃが ・ピーマンサラダ ・昆布の佃煮	10 ・へしこごはん ・青菜と蓮根の和え物 ・わかめのすまし汁	11 鏡開き おにぎり弁当の日 ★ぜんざい	12 ・魚のごま焼き ・里芋の唐揚げ ・茹でブロッコリー ・豆腐のみそ汁	13 午後の保育は お休みします
15 ふる里鯖江の日 ・鯖の塩焼き ・こじわり大根 ・茹でブロッコリー ・まなべ汁 ★栗きんとん(3歳未満児)	16 ・がんもどきと 大根の煮物 ・わかめと もやしナムル ・黒豆	17 ・しんよこえカレー ・青菜と春雨の酢の物 ・りんご	18 ・鱈と人参のグラタン ・焼きブロッコリー ・うす揚げと しめじのみそ汁	19 ・筑前煮 ・餅麩のすまし汁 ・いよかん ★栗きんとん(3歳以上児)	20 大寒 お弁当 (おかずを忘れずに) 持参ください
22 ・冬野菜のポトフ ・ほうれん草の白和え ・りんご ★どらやき(3歳未満児)	23 ・ぶりの照り焼き ・白菜と ブロッコリーの蒸し煮 ・春雨スープ	24 ・黒米入り さつま芋ごはん ・七福なます ・なめこのみそ汁	25 天神講 ・かれいの塩焼き ・きんぴらごぼう ・青菜のおひたし ・かぶのすまし汁 ★どらやき(3歳以上児)	26 ・豚カツ ・ポテトサラダ ・玉ねぎとしめじのみそ汁	27 同上
29 ・高野豆腐のオランダ煮 ・白菜のごま和え ・みかん	30 ・魚のパン粉焼き ・青菜とえのきの和え物 ・にゅうめん汁	31 ・五目炊き込みごはん ・ブロッコリーと 鶏ささみの和え物 ・わかめのみそ汁	ごはんの日 (ごはんはいりません)		

★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。