



令和7年1月1日
社会福祉法人 下東条西保育所

あけましておめでとうございます。新しい一年が子どもたちや保護者の皆様にとって笑顔あふれる年になりますよう、お祈りしています。さて、お休み明けは生活リズムを整えるのが難しいですが、『早寝早起き』『朝ごはん』を意識して元気に過ごしていきましょう。



1月の予定

- 6日(月) 新年の集い
図書館出前お話し【月】
- 7日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 14日(火) 体育教室【うさぎ・花・雪・月】
- 15日(水) とんど
- 20日(月) **スマイル弁当デー** 身体計測
- 22日(水) 誕生会
- 23日(木) 雪あそび【月】
- 27日(月) 石井文庫お話し【花・雪】
- 28日(火) からだ元気教室【雪・月】
- 30日(木) 雪あそび予備日
- 31日(金) 豆まき

※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。1月は20日からです。

2月の予定

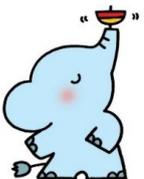
- 21日(金) きらりん☆ステージ

おしらせ

15日(水)にとんどをします。お家に飾っているしめ飾りなどがありましたら、14日(火)・15日(水)【15日は9時まで】に持って来て下さいね。針金・鈴など燃えないものは外して下さい。お守りは預かることができません。





月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4
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	あけましておめでとう 		* 花・雪・月組は6日(月)にお米1合を持ってきてください。 10日・31日に使用する分です。 (袋に名前を書いてお米を入れてください)		
6 新年メニュー 松風焼き 鶏ミンチ、卵、赤味噌、豆腐 パン粉、いりごま 青のり 人参、玉葱 生姜、蓮根 紅白なます すりごま 人参、大根 果汁100%ゼリー	7 ぶりの照り焼き ぶり 片栗粉 五目豆煮 平天、鶏肉、厚揚げ、大豆 いんげん 人参、大根、牛蒡、筍、こんにゃく オレンジ 手作りおやつ 鮭菜おにぎり	8 麻婆豆腐 合挽ミンチ、豆腐 中華だし、片栗粉 生姜 人参、玉葱、干し椎茸、青葱、筍 もやしのナムル ハム いりごま 人参、大根、人参、きゅうり バナナ	9 冬野菜の甘酢あん 鶏肉、厚揚げ 中華だし、ごま油、片栗粉 人参、蓮根、生姜 さつま芋 白菜のおかか和え 花かつお 白菜、人参 グレープフルーツ 手作りおやつ 黒豆蒸しパン	10 ひじきご飯 鶏肉、ひじき 人参、枝豆 のっぺい汁 油揚げ、豆腐 片栗粉 青葱 大根、里芋、人参、こんにゃく バナナ	11 豚汁 豚肉、味噌、豆腐 人参、玉葱、青葱、大根 のり佃煮 果物
13 成人の日 	14 鯖の塩焼き 鯖 大根の味噌汁 ほうれん草のおひたし 味噌、花かつお、豆腐 人参、大根、ほうれん草、もやし オレンジ	15 とんど おでん 牛肉、平天、厚揚げ、卵 じゃが芋 人参、大根、こんにゃく のり佃煮 バナナ	16 少なめ 焼きそば 豚肉、粉かつお、青のり 焼きそば麺、ソース 人参、玉葱、もやし、キャベツ 小魚の磯煮 ちりめん、青のり グレープフルーツ	17 肉じゃが 牛肉、焼き豆腐、竹輪 じゃが芋 糸こんにゃく 人参、玉葱、いんげん 春雨の酢の物 ハム、春雨、わかめ すりごま きゅうり 果汁100%ゼリー	18 おかず入りお弁当をお願いします。 
20 スマイル弁当デー 鮭フライ 鮭、卵 小麦粉、パン粉、マヨネーズ トマト、ブロッコリー、玉葱 根菜のごま酢和え ツナ すりごま 蓮根、小松菜 果汁100%ゼリー	21 大根のカレーそぼろ煮 厚揚げ、鶏ミンチ カレー粉 人参、大根、玉葱、いんげん 五目白和え 豆腐、ひじき、味噌 練りごま、すりごま 蓮根 ほうれん草、人参、こんにゃく オレンジ 手作りおやつ マシュマロおこし	22 誕生会メニュー 味噌かつ 豚肉、赤味噌、卵 小麦粉、パン粉 キャベツ、トマト 沢煮椀 かまぼこ 青葱 大根、牛蒡、人参、椎茸、玉葱 バナナ 手作りおやつ 小松菜ケーキ	23 ミネストローネ ベーコン、大豆 じゃが芋、マカロニ、コンソメ 人参、玉葱、トマト缶、ケチャップ 青菜のウインナーソーテー ウイニー 小松菜 オレンジ	24 高野豆腐の卵とじ 高野豆腐、卵、鶏ミンチ じゃが芋 玉葱、人参、干し椎茸、青葱 もやしとわかめの和え物 竹輪、わかめ いりごま、ごま油 もやし グレープフルーツ	25 ポトフ ウイニー じゃが芋、コンソメ 玉葱、人参、キャベツ 味噌付け海苔 果物
27 揚げ春雨のあんかけ 春雨、豚肉 ごま油、片栗粉 白菜、人参、筍、干し椎茸 のり塩ポテト 青のり じゃが芋 オレンジ	28 鯖のみぞれ煮 鯖 大根 もやしと油揚げの和え物 油揚げ ごま油 もやし、人参、小松菜、きゅうり グレープフルーツ	29 スペイン風オムレツ ベーコン、卵、チーズ じゃが芋 人参、玉葱、ピーマン、パプリカ 刻み昆布の炒め煮 刻み昆布、さつま揚げ 人参、こんにゃく バナナ 手作りおやつ きな粉スノーボール	30 ビーフシチュー 牛肉 じゃが芋、ルウ 人参、玉葱、しめじ 大根サラダ ツナ マヨネーズ 大根、人参、きゅうり、コーン オレンジ	31 節分メニュー ちらし寿司(0、1、2歳) 巻き寿司(3、4、5歳) かにかま、高野豆腐、卵、のり マヨネーズ ツナ 人参、きゅうり 味噌汁 油揚げ、豆腐、味噌 玉葱、青葱 バナナ	雪・月組は自分たちで巻きずしにチャレンジします!

 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(月) 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

今月の誕生会は愛知県県の郷土料理です。味噌かつは「名古屋めし」の一つとして東海地方の飲食店で多く提供されています。串かつを赤味噌で煮込んだとて煮つけて食べたのが最初の始まりだといわれています。

冬の名物みかんはビタミンCを摂ることができ、免疫機能を高めて、風の予防にもつながります。また、疲労回復効果のあるクエン酸も含まれています。園でも新年の集い、とんどでみかんを提供する予定です。とんどでは、焼きみかんにします。焼くことにより甘みが増し、皮の栄養素が実に浸透します。また食物繊維も吸収しやすい状態になります。

