

2月給食だよ!



新しい年を迎えてあっという間に1か月が過ぎました。暦の上では春が近づいてきていますがまだまだ寒い日が続きますね。

「一月往ぬる二月は逃げる三月は去る」と言いますが、お正月から3月までは行事が多く続き、あっという間に月日が過ぎ去っていくことを表しています。ゆり組さんにとっては残りわずかの園生活です。私たちもひと時ひと時を大切にしていきたいと思ひます。

2025年の節分は2月2日です!

なぜ節分の日がちが年によって変わるのでしょか…?

太陽の周りをまわる地球が毎年少しずつずれていて「うるう年」が必要になっています。同じように節分の日も毎年ずれていて、4年に1度の「うるう年」で調整しているのです。

1985年から2020年までの36年間は、偶然にも節分の日が「2月3日」におさまっていたのですが、とうとうその偶然の期間が終わったのが2021年です!

この先約30年間は4年に1度「うるう年の翌年だけ2月2日」になるそうです。ちなみに…次に「節分が2月3日の安定期」が来るのは約100年後の2121年から2156年の36年間ということです。

* おもちつきをしました *

1月9日におもちつきをしました。
まずは蒸し上がったもち米を見てもらいます!
おもちになる前はどんな色や形かな?
ほかほかの湯気はどんなにおいがするのかな?
おもちつきは「よいしょ〜よいしょ〜」の大合唱でみんなと心を一つにして楽しみました。



2月の予定献立

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
10	月	・ごはん ・鶏肉のパン粉焼き ・ツナの白和え ・コーンスープ	・精白米、胚芽米 ・鶏肉 (酒、塩胡椒、小麦粉、パン粉、ソース、ケチャップ、油) ・豆腐、人参、ほうれん草、ツナ、胡麻 (マヨドレ、塩胡椒、醤油) ・コーン、コーンスープの素、牛乳 (コンソメ)	・牛乳 ・れんこんチップス (れんこん、油、塩、青のり)
25	火	・ごはん ・厚揚げのカレー炒め ・白菜の塩昆布和え ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・厚揚げ、豚ミンチ、白ネギ (カレールウ、酒、ケチャップ、塩胡椒、ウスターソース、生姜、にんにく) ・白菜、人参、胡瓜、塩昆布 (醤油) ・玉葱、人参、豆腐 (味噌)	・牛乳 ・バナナ ・お菓子
12 26	水	・五目あんかけうどん ・さつま芋のホットサラダ	・うどん、豚肉、白菜、人参、しめじ、かまぼこ (醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉、生姜) ・さつま芋、ブロッコリー、玉葱、ベーコン (にんにく、オリーブオイル、塩胡椒、コンソメ)	・牛乳 ・いちごサンド (食パン、いちごジャム、マーガリン)
13 27	木	・ごはん ・鯖の味噌煮 ・南瓜のそぼろ煮 ・すまし汁 ・ハヤシライス	・精白米、胚芽米 ・鯖 (味噌、みりん、砂糖、酒、生姜) ・かぼちゃ、鶏ミンチ、三度豆 (醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉) ・油揚げ、ほうれん草、人参 (醤油) ・精白米、胚芽米、豚肉、人参、玉葱、しめじ、じゃが芋 (ハヤシルウ、ウスターソース、砂糖)	・牛乳 ・みるく餅 (牛乳、砂糖、片栗粉、きな粉)
14 28	金	・ほうれん草の胡麻サラダ	・ほうれん草、人参、もやし、ハム、コーン、胡麻 (胡麻だれ、マヨドレ、塩胡椒)	・牛乳 ・ココアマフィン (小麦粉、ココア、砂糖、ベーキングパウダー、牛乳、マーガリン、卵、マシュマロ、ドーナツシュガー)
1 15	土	・豚すき丼 ・果物 ・味噌汁	・精白米、胚芽米、豚肉、白菜、人参、焼き豆腐 (醤油、砂糖、みりん、酒、片栗粉) ・果物 ・キャベツ、玉葱、ねぎ (味噌)	・牛乳 ・お菓子
3 17	月	・ごはん ・麻婆大根 ・ブロッコリーのゆかり和え ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・豚ミンチ、大根、人参 (にんにく、生姜、味噌、甜麺醬、醤油、鶏ガラ、砂糖、胡麻油、片栗粉) ・ブロッコリー、人参、ゆかり (塩) ・豆腐、小松菜、えのき (醤油)	・牛乳 ・みかん ・お菓子
4	火	・大豆ごはん ・いわしの梅煮 ・切干大根の洋風煮 ・味噌汁	・精白米、胚芽米、大豆 (醤油、酒、みりん、砂糖) ・いわし、梅干し (生姜、醤油、酒、みりん、砂糖) ・切干大根、人参、ベーコン、三度豆 (コンソメ) ・玉葱、わかめ、麩 (味噌)	・牛乳 ・鬼蒸し饅頭 (米粉、さつま芋、砂糖、片栗粉、塩、油、ベーキングパウダー、豆乳)
18	火	・ごはん ・さわらの塩麹焼き ・切干大根の洋風煮 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・さわら (塩麹) ・切干大根、人参、ベーコン、三度豆 (コンソメ) ・玉葱、わかめ、麩 (味噌)	・牛乳 ・豆のおやき (甘納豆、小麦粉)
5 19	水	・ロールパン ・クリームシチュー ・マカロニサラダ	・ロールパン ・鶏肉、人参、玉葱、じゃが芋、牛乳、ブロッコリー (クリームシチュールウ、小麦粉、塩胡椒) ・マカロニ、人参、胡瓜、ハム (マヨドレ、酢、砂糖、塩胡椒)	・牛乳 5日・塩むすび (精白米、胚芽米、塩、海苔) 19日・梅おにぎり (精白米、胚芽米、梅干し)
6	木	お弁当の日 幼児・すみれ 一時・ちゅうりっぷ・たんぼぼ	・牛乳 ・いちご大福 (いちご、白玉粉、砂糖、こしあん、片栗粉) ・いちごケーキ (いちご、小麦粉、砂糖、マーガリン、牛乳、ベーキングパウダー、生クリーム)	
お誕生日 参観の日 20	木	・ごはん ・豆腐つくね ・筑前煮 ・すまし汁 ・果物	・精白米、胚芽米 ・鶏ミンチ、豆腐、ニラ (醤油、砂糖、みりん、塩胡椒、酒、片栗粉、生姜) ・鶏肉、人参、椎茸、牛蒡、蓮根、三度豆 (醤油、みりん、酒、砂糖) ・そうめん、人参、三つ葉 (醤油) ・みかん	・牛乳 ・おからケーキ (小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、マーガリン、おから)
7 21	金	・ごはん ・鶏肉の胡麻味噌焼き ・千切り野菜の友禅和え ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、白ネギ (赤味噌、砂糖、醤油、胡麻、酒、胡麻油) ・大根、人参、胡瓜、ハム、パプリカ (醤油、砂糖、酢、塩、油) ・さつま芋、玉葱、人参 (味噌)	・牛乳 7日・きなこ白玉 (白玉粉、豆腐、きなこ、砂糖) 21日・おしるこ (白玉粉、豆腐、こしあん、塩)
8 22	土	・ちゃんぽん ・果物 ・バイクドさつま芋	・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、コーン ・果物 (鶏ガラ、塩胡椒、にんにく、生姜、醤油、胡麻油) ・さつま芋 (油、塩)	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。