

12月 献立表



古志ひまわり保育園
Tel : 23-1504 Fax : 23-1505
メールアドレス : koshi@h-himawari.net
*都合により、献立を変更する場合があります。



寒さが身に染みる季節となりました。冷たい風に鼻を赤らめながらも、元気に遊ぶ子どもたちの姿にたくましさを感じているこの頃です。

今月はクリスマス会にお餅つきなど楽しい献立が続きます。また、冬野菜をたくさん取り入れ、からだも温まる献立にしています。しっかり食べて寒さや病気に負けないように過ごしたいですね。

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
5 ごはん 春雨と豚肉の炒め物 れんこんごま和え 味噌汁	6 ごはん 麻婆豆腐 もやしのナムル しょうがスープ	7 ごはん 魚のねぎ味噌煮 白和え すまし汁	8 ごはん 高野の煮物 納豆サラダ 豆乳シチュー	9 ごはん 厚揚げの柚子みそ焼き 根菜ごま和え すまし汁	3 チャーハン わかめスープ
12 ごはん 大根そぼろ煮 切り干し大根和風サラダ 味噌汁	13 里芋ごはん 煮魚 刻み昆布と人参の煮物 すまし汁	14 ごはん おでん ブロッコリーの 海苔和え	15 ごはん 八宝菜 里芋のおかか煮 味噌汁	16 クリスマス会 	10 お弁当の日
19 ごはん すき焼き風煮 花サラダ 味噌汁	20 ごはん 高野豆腐と大根の煮物 白菜とりんごのサラダ ごま味噌汁	21 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き れんこんの煮物 すまし汁	22 冬至 ごはん 豆腐ハンバーグ ふろふき大根 すまし汁 	23 餅つき会 	17 炊き込みごはん 味噌汁
26 ごはん 豚肉と大根の炒め煮 ごぼうサラダ 味噌汁	27 ごはん 魚のフライ 蒸しブロッコリー さつま芋の煮物 すまし汁	28 ごはん 厚揚げの煮物 カリフラワー酢味噌和え すまし汁	29 お弁当の日 	24 チキンライス 塩スープ	18 さつま芋もち こんぶ 牛乳
5 さつま芋もち こんぶ 牛乳	6 刻みこんぶおにぎり するめ お茶	7 煮込みうどん 昆布 お茶	8 のり巻き いりこ お茶	9 味噌スコーン 野菜 牛乳	10 人参パン 昆布 お茶
12 ごはん 大根そぼろ煮 切り干し大根和風サラダ 味噌汁	13 里芋ごはん 煮魚 刻み昆布と人参の煮物 すまし汁	14 ごはん おでん ブロッコリーの 海苔和え	15 ごはん 八宝菜 里芋のおかか煮 味噌汁	16 クリスマス会 	17 炊き込みごはん 味噌汁
19 ごはん すき焼き風煮 花サラダ 味噌汁	20 ごはん 高野豆腐と大根の煮物 白菜とりんごのサラダ ごま味噌汁	21 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き れんこんの煮物 すまし汁	22 冬至 ごはん 豆腐ハンバーグ ふろふき大根 すまし汁 	23 餅つき会 	24 チキンライス 塩スープ
26 ごはん 豚肉と大根の炒め煮 ごぼうサラダ 味噌汁	27 ごはん 魚のフライ 蒸しブロッコリー さつま芋の煮物 すまし汁	28 ごはん 厚揚げの煮物 カリフラワー酢味噌和え すまし汁	29 お弁当の日 	24 チキンライス 塩スープ	18 さつま芋もち こんぶ 牛乳
5 さつま芋もち こんぶ 牛乳	6 刻みこんぶおにぎり するめ お茶	7 煮込みうどん 昆布 お茶	8 のり巻き いりこ お茶	9 味噌スコーン 野菜 牛乳	10 人参パン 昆布 お茶
12 ごはん 大根そぼろ煮 切り干し大根和風サラダ 味噌汁	13 里芋ごはん 煮魚 刻み昆布と人参の煮物 すまし汁	14 ごはん おでん ブロッコリーの 海苔和え	15 ごはん 八宝菜 里芋のおかか煮 味噌汁	16 クリスマス会 	17 炊き込みごはん 味噌汁
19 ごはん すき焼き風煮 花サラダ 味噌汁	20 ごはん 高野豆腐と大根の煮物 白菜とりんごのサラダ ごま味噌汁	21 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き れんこんの煮物 すまし汁	22 冬至 ごはん 豆腐ハンバーグ ふろふき大根 すまし汁 	23 餅つき会 	24 チキンライス 塩スープ
26 ごはん 豚肉と大根の炒め煮 ごぼうサラダ 味噌汁	27 ごはん 魚のフライ 蒸しブロッコリー さつま芋の煮物 すまし汁	28 ごはん 厚揚げの煮物 カリフラワー酢味噌和え すまし汁	29 お弁当の日 	24 チキンライス 塩スープ	18 さつま芋もち こんぶ 牛乳
5 さつま芋もち こんぶ 牛乳	6 刻みこんぶおにぎり するめ お茶	7 煮込みうどん 昆布 お茶	8 のり巻き いりこ お茶	9 味噌スコーン 野菜 牛乳	10 人参パン 昆布 お茶

*** 小さなころから本物に触れる**

保育園の給食やおやつのできる食器は陶器や陶磁器の物を使っています。割れない食器は便利ですが、口当たりの良い本物の陶器や陶磁器の食器に触れることで、感じる重みや温かみ、質感などの感性を育てていきます。

*** 器でおいしく感じる？！**

いつもと同じご飯ですが、れんげ組がご飯をおかわりして食べてくれて、改めて実感しました。器が変わったというちょっとした変化ですが、子どもたちはとてもうれしく、おいしく感じたようですよ。大皿に盛り付ける時も「食べたい」と見た目でも楽しみになるように心掛けています。

*** 子どもたちに伝えたいこと**

また、子どもたちの成長に合わせて、手に合う大きさの物を使います。つぼみ組も汁物など小さな手で茶碗に両手を添えて食べていますよ。楽しく食べることが最優先ですが、箸の持ち方や皿を持つ、といった事も日々の食事のなかで子どもたちに伝えていきたいですね。

