



月	火	水	木	金	土
---	---	---	---	---	---

新年 あけまして おめでとございます

本年もどうぞよろしく願いいたします



長いお正月休み、いかがお過ごしでしたか？年明けの天気もよく初詣日和でしたね。今年も、子どもたちの健やかな成長を願って、安心して安全の給食つくりを、給食室一同、取り組んでいきたいと思っております。どうぞ、よろしく願いいたします。

6	ごはん 肉豆腐 ◎紅白なます 味噌汁(白菜)	7	ごはん ◎ぶり照り焼き ◎昆布巻 ◎れんこん煮物 すまし汁	8	ごはん ◎炒り鶏 白菜お浸し 味噌汁(高野)	9	ごはん 茶碗蒸し ◎たたきごぼう ◎黒豆煮	10	ごはん 厚揚げそぼろ煮 ◎手綱こんにやく 味噌汁(キャベツ)	11	炊き込みおこわ 味噌汁
	焼きのりおにぎり いりこ お茶		<b>七草粥</b> お茶		◎りんごきんとん 昆布 お茶		◎からんま 大根煮物 お茶		味噌スコーン ◎きんかん 牛乳		パン いりこ お茶
13	<b>成人の日</b> 	14	ごはん 豚肉と根菜の ごまみそ煮 干し大根煮物 すまし汁	15	ごはん 魚のユズ味噌焼 花野菜サラダ ビーンズスープ	16	ごはん 豆腐五目焼き 白菜煮びたし 味噌汁(大根)	17	ごはん 焼鯖と白葱の煮物 パンサンデー のっぺい汁	18	炒飯 ワカメスープ
			すいとん お茶		★野菜海苔巻き するめ お茶		ごぼう唐揚 野菜煮物 お茶		みたらし団子 昆布 お茶		ロールパン いりこ お茶
20	ごはん 八宝菜 ブロッコリーごま和え 味噌汁	21	ごはん 魚の塩麹焼き 里芋マヨサラダ 大根中華スープ	22	<b>ちゅういっぴ組 食事公開 &amp; 弁当の日</b>	23	赤貝ごはん ミニがんと煮物 ほうれん草磯あえ 冬野菜クリーム スープ	24	ごはん ★いなりコロッケ にらもやしソテー 味噌汁	25	お好み焼き 味噌汁
	里芋磯辺揚げ いりこ お茶		麦入りポトフ お茶		黒ゴマ団子 昆布 お茶		マカロニきなこ 果物 牛乳		糸昆布おにぎり ぶどう豆 お茶		おかかおにぎり するめ お茶
27	ごはん 麻婆豆腐 もやしナムル ごまみそ汁	28	ごはん 焼き魚 大根酢味噌和え じゃこスープ	29	ごはん おでん 味噌汁(ほうれん草)	30	ごはん 手羽元照り焼き 里芋柚子味噌和え キャベツスープ	31	煮込みうどん 高野と切干の煮物 小松菜ナムル		
	里芋餅 いりこ お茶		きなこおはぎ するめ お茶		ごま味噌おにぎり 野菜煮物 お茶		ぜんざい 昆布 お茶		小丸パン 果物 牛乳		

天候等都合により、献立・材料を変更する場合があります。

★印新メニュー◎印おせち料理



1/7(火)  
おやつで**七草粥**を食べます  
1/22(水)  
**ちゅういっぴ組食事公開日**  
その他のクラスは**弁当の日**  
1/31(金)  
**いちょう・ぽぷら組料理保育**  
園の畑でできた大根・白菜を使って鍋パーティーをします。エプロン・三角巾の準備をお願いします。

## 大切にしたい行事食 1月の献立は、おせち、七草など行事食をたくさん取り入れています。

おせちは、無病息災、家内安全、豊作、子孫繁栄といった願いが込められており、子どもにも伝えたい伝統食です。年長さんはお重に盛り付けたいと思っています。献立表に、おせちが何個あるかが書いてみてください。



7日は、七草【セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)】。七草は邪気を払い、「家族みんなが元気に暮らせますよう」という願いが込められています。正月のごちそうで疲れた胃腸を休める意味合いもあるそうです。天気がよければ、散歩で七草をさがしに行きます。



## おせちのリメイクレシピ 【さつま芋スコーン】 年末いちょう組が作ったさつま芋スコーンのレシピです。

おせちで残ったきんとんでリメイク!! なければ、さつま芋を茹でてつぶして作れます。

(材料) ホットケーキミックス150g きんとん150g 油大さじ3 打ち粉

(作り方) ① ボウルにホットケーキミックス入れ、油を入れ、なじませる。その中にきんとんをいれ、混ぜる。この時、ポロポロするようなら少し牛乳をいれ、まとまるようならOK。

② オーブンを180度余熱する。

③ まな板に打ち粉をし、①を2cmの厚さに伸ばし、カットする。四角でも三角でもOK。端切れが小さくなるまで繰り返す。

④ 鉄板にクッキングシートを敷き、③のをせ、黒ごまを散らし、20分程度焼く。