

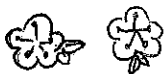
1月 献立予定表

楠の実保育園

日曜	未満児10時おやつ	昼食 (副食)	3時のおやつ
1日			
2月			
3火			
4水	菓子	けんぽんやむぎ、やむぎ	けんぽん、果物
5木	ビスケット	チキンカレー、スクランブルエッグ、果物	※ツナマヨパン
6金	果物	白身魚の香り揚げ、ポテトサラダ、七草みそ汁	※フルーツヨーグルト
7土	菓子	お茶、鶏とブロッコリーのクリームソース、チキンカレー、果物	菓子
8日			
9月			
10火	米菓子	豆腐のミートグラタン、ちんげい菜のスープ	※さば粉クッキー
11水	チーズクッキー	鶏南蛮、かじりの煮つけ、果物	※ツナ塩昆布おにぎり
12木	ビスケット	白身魚のやかり揚げ、マカロニサラダ、みそ汁	菓子、果物
13金	りんご	みそ汁、ツナサラダ、果物	※ゴゴアむしパン
14土	菓子	お茶、肉団子入りかき揚げ汁、チーズクッキー、果物	菓子
15日			
16月	バナナ	魚のカレー揚げ、白菜のクリーム煮	※さつま芋のぷりりん
17火	米菓子	肉野菜炒め、やむぎ、みそ汁	けんぽん、果物
18水	チーズクッキー	卵とじやむぎ、昆布巻、果物	※ホットケーキ
19木	ビスケット	白身魚のごま揚げ、白合え、みそ汁	※フルーツヨーグルト
20金	フルーツゼリー	お茶、マポー豆腐、法華草の磯酒丸	菓子、果物
21土	菓子	ポーキングス、チーズクッキー、果物	菓子
22日			
23月	バナナ	冬野菜のポトフ、ツナサラダ	※バナナケーキ
24火	米菓子	ツナと法華草の卵とじ、のりペイジ	菓子
25水	チーズクッキー	ミートスパゲティ、野菜コンソメスープ、果物	※ツナサンド
26木	ビスケット	豚汁、ポパイサラダ、果物	※マレーヌ
27金	果物	白身魚のフライ、ブロッコリーのおかか煮、みそ汁	菓子、果物
28土	菓子	お茶、里芋と厚揚げの煮物、チーズクッキー、果物	菓子
29日			
30月	バナナ	白身魚のごまマヨネーズ焼き、野菜炒め、みそ汁	けんぽん、果物
31火	米菓子	豚肉のしょうが焼き、ポテトサラダ、みそ汁、果物	※セロオトナツ

食事だより

※手作りおやつ



さまざまな食体験をさせてあげよう!



お正月のお雑煮の味が地方によって違うように、行事食にはそれぞれの地方の気候、風土、風習によって育まれた文化があらわれています。郷土料理を大切にすることは、文化の継承とほむのです。

地場産品を地場で消費する「地産地消」の考え方が注目されています。ふるさとの味を大切にした行事食は、まさに「地産地消」が実現するものといえるのです。

時代とともに行事も料理も簡素化されていますが、行事食ほ子どもの最大の楽しみでもあるので、よい風習とともに伝えてあげたいものです。