

日曜	保育行事	保育指導	連絡事項	誕生日おめでとう	日曜	献立	主食	おやつ（幼児）	おやつ（乳児）
1日	あけましておめでとう				1日	元日			
2月				しきまちはるか	2月				
3火				きのしたちえ先生	3火				
4水	希望保育				4水	ドライカレー、スープ、バナナ	ごはん	ホットケーキ	ホットケーキ
5木					5木	焼豚チャーハン、すまし汁、オレンジ	ごはん	ふかし芋	ふかし芋
6金				よしきつばさ	6金	中華風卵焼き、もやしのおかか和え、豚肉と白菜のスープ	ごはん	うどん	うどん
7土					7土	肉うどん、バナナ	めん	—	—
8日					8日				
9月	せいじんの日（成人の日）				9月				
10火	身体測定（乳児）	体育/音楽指導・B	習字：年長	ポッポの会	10火	肉味噌スパゲッティ、かぼちゃサラダ、スープ	めん	おにぎり	お茶
11水	消防署見学	避難訓練		定期集金	11水	ちくわの磯辺揚げ、ごま和え、味噌汁	ごはん	クロワッサン	牛乳
12木	お弁当の日、身体測定（幼児）		園外保育5歳児（リニア鉄道館）	くらたしゅんじ	12木	お弁当の日		スティックパン	果汁
13金	身体測定（幼児）	交通安全指導	園外マラソン		13金	肉じゃが、納豆、味噌汁	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
14土	もちつき会	：午後の保育はありません			14土	もちつき会	もち	—	—
15日				うとぐちえりか先生	15日				
16月		体育/音楽指導・A			16月	きしめん、大根とツナの和え物、りんご	めん	そばめし	お茶
17火					17火	スプーンコロケ、キャベツとコーンのサラダ、スープ	ごはん	黒蜜きな粉蒸しパン	牛乳
18水	弘法様命日		園外マラソン		18水	カレーライス、フルーツポンチ	ごはん	うどん	お茶
19木				しんやゆうしん	19木	ぶりの照り煮、ほうれん草の磯和え、納豆、味噌汁	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
20金			園外マラソン	かとうこうま	20金	五目鶏ごはん、ゆかり和え、かきたま汁	ごはん	黒ゴマクロワッサン	牛乳
21土	希望保育	：出欠は木曜日までにご連絡ください			21土	親子うどん、りんご	めん	—	—
22日					22日				
23月		体育/音楽指導・B		おおはらあかり	23月	ミートスパゲッティ、フレンチサラダ、スープ	めん	おにぎり	お茶
24火			ポッポの会	たけなきたいへい	24火	筑前煮、納豆、味噌汁	ごはん	ホットドッグ	牛乳
25水			アイシン学園社会貢献ボランティア		25水	鶏のから揚げ、切干大根煮、味噌汁	ごはん	お好み焼き	お茶
26木			園外マラソン	かわはらえみ	26木	かじきカレー風味、三色ごま和え、すまし汁	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
27金	おたんじょうかい				27金	チキンライス、ハンバーグ、キャベツとパインのサラダ、チーズ、スープ	ごはん	ココアバナナケーキ	牛乳
28土	希望保育	：出欠は木曜日までにご連絡ください			28土	きつねうどん、ヨーグルト和え	めん	—	—
29日				しらさきしのはなざきふうかよしきあやり	29日				
30月		体育/音楽指導・A	入学説明会：知小		30月	カレーうどん、白菜のおかか和え、オレンジ	めん	ピラフ	お茶
31火	音楽発表会予行練習				31火	鶏肉のクリーム煮、ゴママヨネーズ	ごはん	鬼まんじゅう	牛乳

連絡事項：わからないことがある場合は、担任までお尋ね下さい。

- 1 年末年始は、体調を崩しやすい時期です。大人のペースでは無く、子どもの様子を見ながら楽しんでください。そして、休みあけ元気な姿を見せてください。
- 2 当園のマラソンやなわとびは、冬の活動量を補うとともに、体力、呼吸器をきたえる事を目的として行っています。また、マラソン会、なわとび会は、日頃の努力の成果を見るものです。競う事も必要ですが、個々の努力に対する達成感、できるという気持ちを大事にしています。ご家庭でも、順位に終始せず、子どものがんばる姿を応援する言葉がけをお願いします。

2月の主な行事予定：行事は変更となる場合があります。 その他

3金	豆まき会	10金	学年懇談会0歳児	17金	お弁当、園外保育-4歳児	父母役員会：25日（土）
4土	音楽発表会	13月	身体測定（乳児）		学年懇談会2歳児	おやじの会：
7火	園外保育-3歳児	14火	身体測定（幼児）	18土	学年懇談会3歳児、4歳児	ぼっぼの会
8水	避難訓練	15水	交通指導	24金	園外保育-5歳児	7日・21日
10金	マラソン会	16木	学年懇談会1歳児	28火	誕生会	弘法様命日：17日（金）

「白菜のオイスター蒸し」

材料（4人前）

- ・白菜・・・400g
- ・油揚げ・・・2枚
- ・人参・・・40g
- ・春雨・・・40g

☆タレ

- にんにく 1片
- オイスターソース 大1
- しょうゆ 大1
- ごま油 小1

・水（焦げない程度に適量）

野菜が甘い季節です。

ほうれん草・白菜・大根・ねぎなどの冬野菜は、1月2月が最も甘くなり、栄養価も高くなる時期です。旬の冬野菜をたくさん食べて、寒い季節を元気に過ごしましょう！11月に行われた知立市の調理員研修で実習を受けたメニューを紹介します。

作り方

- ① 白菜はざく切り、人参は短冊切り、にんにくはすりおろす。
- ② 油揚げは一口大に刻み、☆タレに漬け込む。
- ③ 春雨は戻して、半分の長さに切る。
- ④ フライパンに全て入れ、ふたをして蒸し煮にします。
- ⑤ 軽く混ぜ合わせ、出来上がりです！

☆にんにくとオイスターソースが食欲を誘います。
☆春雨のツルツル感も食べやすくgood♪

