

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月					1月				
2火				しきまちはるか	2火				
3水				きのしたちえ先生	3水				
4木	希望保育			おおしたいつき	4木	ドライカレー、スープ、りんご	ごはん	うどん	お茶
5金				にしりんたろう	5金	中華丼、味噌汁、オレンジ	ごはん	ホットケーキ	牛乳
6土				よしきつばさ	6土	焼きそば、スープ、バナナ	めん	-	-
7日			弘法様命日		7日				
8月	せいじんの日（成人の日）				8月				
9火	身体測定（乳）	体育/音楽指導・A			9火	ミートスパゲッティ、キャベツとパインのサラダ、スープ	めん	ピラフ	お茶
10水	身体測定（森・虹）	避難訓練	定期集金	ポッポの会	10水	ひき肉蒸し、ブロッコリーおかか和え、味噌汁	ごはん	クロワッサン	牛乳
11木	身体測定（空・太陽）	習字指導			11木	鶏肉のクリーム煮、わかめごはん、白菜とりんごのサラダ	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
12金	園外マラソン	交通安全指導	父母会役員会		12金	ぶりの照り焼き、ほうれん草の磯和え、納豆、味噌汁	ごはん	ふかし芋	お茶
13土	もちつき会：午後の保育はありません		知立高校駐車場使用		13土	豚汁、もち	もち	-	-
14日					14日				
15月		体育/音楽指導・B	刈谷ハイウェイオアシス	うとぐちえりか先生	15月	鶏のからあげ、切干大根、味噌汁	ごはん	バナナケーキ	牛乳
16火		園外保育年少	リニア鉄道館		16火	スプーンコロッケ、ごま和え、味噌汁	ごはん	おしるこ	お茶
17水	お弁当の日	園外保育年長	音楽発表会の舞台設営などを行います。ご協力をお願いします。8：30-12：00	さくらいりこ	17水	お弁当の日		ポン菓子	果汁
18木		習字指導		すすきひなた	18木	筑前煮、納豆、味噌汁	ごはん	ピンクパン	牛乳
19金	園外マラソン			しんやゆうしん	19金	ビーフンの炒め物、ゆかりごはん、ミニトマト、根菜スープ	ごはん	お好み焼き	お茶
20土	希望保育：出欠は木曜日までにご連絡ください		おやじの会	かとうこうま	20土	親子うどん、オレンジ	めん	-	-
21日	道の市			たけうちひろのり	21日				
22月		体育/音楽指導・A			22月	和風ピラフ、ふわふわスープ、ごぼうサラダ	ごはん	ホットドッグ	牛乳
23火			ポッポの会	おおはらあかり	23火	五目鶏ごはん、ゆかり和え、味噌汁	ごはん	おにぎり	お茶
24水					24水	中華風卵焼き、お浸し、味噌汁	ごはん	ココアクロワッサン	牛乳
25木	園外マラソン				25木	おでん、小松菜のサラダ、りんご	ごはん	ジャムサンド	野菜果汁
26金	おたんじょうかい			かわはらえみ	26金	チキンカレーライス、大根とツナの和え物、みかん	ごはん	ポップコーン	牛乳
27土	希望保育：出欠は木曜日までにご連絡ください				27土	焼きうどん、スープ、オレンジ	めん		
28日				しらさきの はなざきふうか よしきあやり	28日				
29月		体育/音楽指導・B			29月	ひじきごはん、キャベツとコーンのサラダ、味噌汁	ごはん	うどん	お茶
30火	予行練習（1歳児）				30火	三色丼、かぼちゃの甘煮、すまし汁	ごはん	ポパイケーキ	牛乳
31水					31水	蓮根とミートボールの煮物、納豆、味噌汁	ごはん	みたらし団子	お茶

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。大人のペースではなく、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、マラソン記録会、なわとび記録会は、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かけをしてください。

2月の主な行事予定

：行事は変更となる場合があります。

1木	音楽発表会予行練習	15木	身体測定（空・太陽）、懇談会（1歳）	父母役員会：17日（土）
2金	豆まき会	16金	お弁当の日、懇談会（2歳）	おやじの会：
5月	身体測定（乳）	22木	懇談会（3歳）	ぼっポの会
6火	避難訓練	23金	マラソン記録会、懇談会（4歳）	7日・20日
10土	音楽発表会（午後の保育はありません）	27火	園外保育（年長：旭高原元気村）	弘法命日：6日（火）
14水	身体測定（森・虹）、懇談会（0歳）	28水	誕生会	

「ちゃんこ鍋」

寒い季節に食べるものといえば、鍋料理が挙げられます。一度にたんぱく質とたっぷりの野菜が摂れるうえ、具材を入れてグツグツ煮るだけと言う手軽さも便利です。保育園のお迎えをすませ、帰宅して慌しく夕食を作るのは大変ですが、鍋料理は具材準備しておけばさっと作れます。鍋を囲むことで、親子の楽しいひと時を過ごせそうです。

◎作り方

- 野菜は食べやすい大きさに切る。
- 昆布だしと削り節からとった出汁を鍋にいれ、火の通りにくい野菜を煮ていく。しいたけはお湯でもとし刻む（もとし汁は鍋にとっておく）。
- ①の材料を全てボールに入れ、よく混ぜ合わせる。
- ある程度②の野菜に火が通ってきたら、鶏がらスープを入れ、③のミンチをまらめて鍋に落としていく。
- 様子を見ながら、くずきり、ねぎを入れ、最後に鶏がらスープで味を調

《材料》 4人分

- 鶏ミンチ・・・120g
- 赤味噌・・・6g
- ネギ・・・1本 小口切り
- しょうが・・・少々 すりおろし
- 片栗粉・・・8g
- ☆だし昆布・・・10センチ
- ☆削り節・・・適宜：出汁をとる
- ☆鶏がらスープ素・・・適宜
- ・生揚げ・・・80g
- ・くずきり・・・20g
- ・里芋・・・100g
- ・ねぎ・・・44g
- ・大根・・・80g
- ・白菜・・・100g
- ・人参・・・44g
- ・しいたけ・・・30g