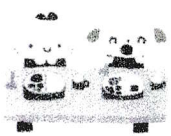
給食だより

子供の家幼稚園

2月です

2019年

2月の献立

月	火	水	木	金	土
				1　節分メニュー	2
				赤飯・みそ汁・豆 豚肉の生姜焼き 小松菜の和え物 ☆フルーツヨーグルト	きつねうどん 切り干し大根の煮物 もも缶 ☆ゆかりおにぎり
4	5	6	7	8	9
麦ごはん・りんご 豚肉のすき焼き風煮物 かぼちゃの甘煮 ☆チーズ蒸しパン・牛乳	五目ラーメン・牛乳 きんぴらごぼう フルーツカクテル ☆じゃこおにぎり	雑穀米・豚汁 ひじきの卵焼き ほうれん草のごま和え ☆マカロニきな粉・牛乳	雑穀米・みそ汁・牛乳 肉じゃがカレー味 ブロッコリーのマヨ和え ☆バナナハードケーキ	雑穀米・みそ汁 チキンカツ 春雨サラダ ☆ゼリー・プロセスチーズ	焼き豚チャーハン スープ ヨーグルト ☆バナナ・乾パン
11　祝	12	13	14	15　お誕生会	16
建国記念日	わかめご飯 みそおでん・牛乳 さきいかのサラダ ☆フルーツきんとん	大根葉ごはん いわしのフライ かぼちゃのほうとう風 ☆卵サンド・牛乳	雑穀米・牛乳・りんご キッズマーボー豆腐 きゅうりのサラダ ☆にゅうめん	雑穀米・みそ汁 豚肉の生姜焼き 小松菜の和え物・ゼリー ☆煮豆・牛乳	きつねうどん 切り干し大根の煮物 もも缶 ☆ゆかりおにぎり
18	19	20	21	22　おべんとうの日	23
麦ごはん 豚肉のすき焼き風煮物 かぼちゃの甘煮 りんご ☆チーズ蒸しパン・牛乳	五目ラーメン・牛乳 きんぴらごぼう フルーツカクテル ☆じゃこおにぎり	雑穀米 ひじきの卵焼き ほうれん草のごま和え 豚汁 ☆マカロニきな粉・牛乳	雑穀米・牛乳 肉じゃがカレー味 ブロッコリーのマヨ和え みそ汁 ☆バナナハードケーキ	 ☆ぱん・牛乳	焼き豚チャーハン スープ ヨーグルト ☆バナナ・乾パン
25	26	27	28		
麦ごはん・もも缶 ドライカレー 梅ドレッシングサラダ ☆鬼まんじゅう・牛乳	わかめご飯 みそおでん・牛乳 さきいかのサラダ ☆フルーツきんとん	大根葉ごはん いわしのフライ かぼちゃのほうとう風 ☆卵サンド・牛乳	雑穀米・牛乳・りんご キッズマーボー豆腐 きゅうりのサラダ ☆にゅうめん		

☆五感をフルに使って食事を楽しみましょう。

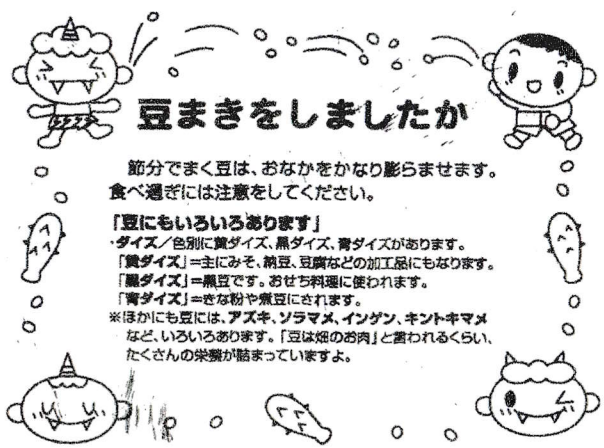
味覚・味わう～人は生まれた時から「甘み」を好みますが「酸味、苦み」は敬遠しがち。偏食を予防するために小さい頃からいろいろな食材を体験させましょう。

視覚・目でみる～「何が入っているのかな？」と料理に興味を持たせることが大切です。盛り付けの色合いを重視しましょう。

臭覚・鼻でかぐ～食材・料理の香りは「食事開始」の合図のようなもの。素材を生かした食事で食材本来の臭いを覚えられるようにしましょう。

触覚・手、口で触れる～子供たちが無理なく食べられる舌触り、固さ、大きさにする事で食感を楽しんで食べることができる。

聴覚・耳で聞く～食べた時に耳に響く音も、おいしさの要素の一つです。「きれいな緑色だね！」「とても美味しそうだね！」など言葉かけも大切です。

2月3日は＜節分＞です。

幼稚園では1日に小豆を使って赤飯を食べます。