

令和7年度

2月の給食だより

たから子ども園

《今月のテーマ・・・食事のマナーを身につけ、楽しく食べる》

園では、給食の時間を通して、食事のマナーを少しずつ身につけながら、楽しく食べることを大切にしています。

食事のマナーとは、正しくできることだけでなく、食べ物を大切にし、友だちや保育者と一緒に心地よく食事の時間を過ごそうとする気持ちだと考えています。

子どもたちは、日々の食事の中でさまざまな経験を重ねながら、それぞれのペースで育ちます。園では、できる・できないで比べるのではなく、「やってみよう」とする姿を大切にし、給食の時間が楽しいものとなるよう関わっています。

《クッキングのお知らせ》

今月の17日(火)に年長組、すみれ組はクッキー作りを予定しています。準備物は年長組はエプロン・三角巾・マスク、すみれ組はマスクを用意のほどよろしくお願ひします。



食事の正しい姿勢って？

正しい姿勢で食事ができるように、食事環境を見直してみましょう。テーブルやイスの高さが合っていないと足をブラブラしてしまうなど、食事に集中できません。足の下に台を置くなどして、ふらつかないようにします。また、子どもの視界におもちゃなど気になるものが入らないように片づけることも大切です。

テーブルは手のひから下が自由に動かせる高さに

背中がくっつかないようにクッションなどを入れても
イスの高さは足の裏が床にしっかりとつく位置に



世界の味めぐり・・・韓国のヤンニョムチキン

韓国発祥の甘辛い唐揚げです。園では香辛料は使わずケチャップとにんにくを使用します。

【材料】4人分

・鶏もも肉 240g ・片栗粉 適量

・揚げ油 適量

☆にんにく 1.6g ☆醤油 2.4g ☆三温糖 18g

☆トマトケチャップ 14g ・ごま油 12g

【作り方】

- 1、鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- 2、1に片栗粉をまぶし、180℃に熱した油で揚げる。
- 3、☆の付いた調味料を混ぜ合わせ火にかけてとろみがつくまで煮詰める。
- 4、揚げたお肉に3をからめてごま油を入れて完成です。

2月の献立予定表

日	曜	未満児のおやつ	副 食	3時のおやつ
2	月	牛乳 衛生ボーロ	けんちん汁 中華サラダ 昆布納豆	麦茶 みかんヨーグルト
3	火	牛乳 リッツ	松風焼き コーンスープ ブロッコリーのゴママヨサラダ	牛乳 チーズクッキー
4	水	牛乳 ウエハース	青魚のみそ煮 野菜の甘酢和え かき玉汁	牛乳 のり塩レンコンチップ
5	木	牛乳 丸ボーロ	がんもどき もすくみそ汁 もやしとキュウリのおかか和え	牛乳 カップケーキ
6	金	牛乳 りんご	大豆入りジャコご飯 栄養金平 はんぺん汁	牛乳 サーターアングギー
7	土	牛乳 おかし	ハヤシライス	牛乳 おかし
9	月	牛乳 クラッカー	鶏肉と大根の旨煮 味のり なめこのみそ汁	牛乳 チョコスコーン
10	火	牛乳 クッキー	つみれ汁 伴三糸 花みかん	牛乳 揚げパン
12	木	牛乳 せんべい	ヤンニョムチキン マカロニサラダ オニオンスープ	牛乳 青のりクッキー
13	金	牛乳 バナナ	焼きそば 豆腐汁	麦茶 ワカメおにぎり
14	土	牛乳 おかし	中華丼	牛乳 おかし
16	月	牛乳 衛生ボーロ	チキンライス ポテトサラダ ニラ玉スープ	牛乳 スティック大学芋
17	火	牛乳 リッツ	大豆の五目煮 ウインナー きのこのすまし汁	牛乳 型抜きクッキー
18	水	牛乳 ウエハース	ひじき入り玉子焼き 大根のみそ汁 糸寒天の酢の物	麦茶 りんごヨーグルト
19	木	牛乳 丸ボーロ	お誕生会 (お子様ランチ)	牛乳 プリンアラモード
20	金	牛乳 みかん缶	豚汁 切干大根煮 いりこの田作り	牛乳 きな粉ラスク
21	土	牛乳 おかし	カレーライス	牛乳 おかし
24	火	牛乳 クラッカー	すき焼き風煮 にゅう麺 納豆	牛乳 ピザ
25	水	牛乳 クッキー	ギョロク 麩のすまし汁 ほうれん草ともやしのゴマ和え	牛乳 マカロニきな粉
26	木	牛乳 せんべい	肉じゃが わかめの酢の物 白菜のみそ汁	牛乳 ココアケーキ
27	金	牛乳 りんご	みそラーメン 南瓜の甘煮	麦茶 ひじき入りおにぎり
28	土	牛乳 おかし	牛丼	牛乳 おかし

★お誕生会：ワカメご飯
野菜スープ

トンカツ コールスローサラダ
飲むヨーグルト