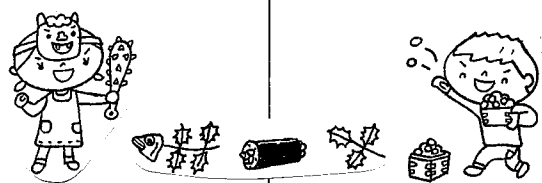
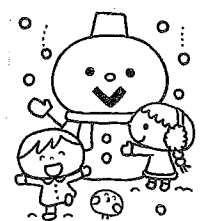



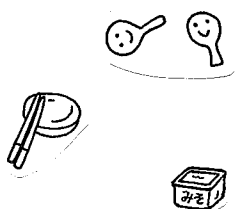
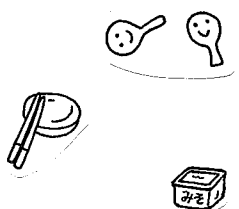
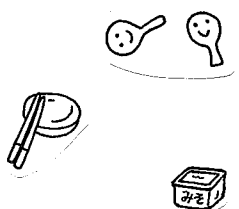
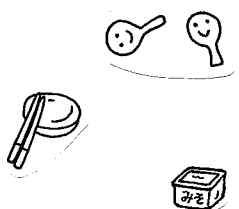
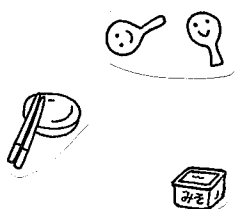
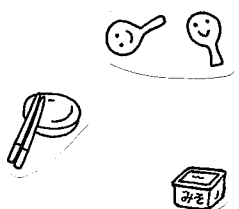
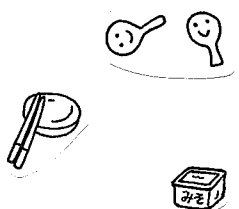
1日(月)		2日(火)		3日(水)		4日(木)		5日(金)		6日(土)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
●主【小豆ごはん】 五分つき米 60.00 もち米 15.00 あずき(乾) 4.00 食塩 0.30		●主【巻き寿司】 五分つき米 80.00 きゅうり 10.00 にんじん 10.00 ★焼き竹輪 10.00 焼きのり 3.00 うすくちしょうゆ 1.00 本みりん 0.80		●主【ごはん】 五分つき米 65.00		●副【すき焼き風煮】 豚モモ(脂肪なし) 27.00 焼き豆腐 30.00 はくさい 25.00 しゅんぎく 12.00 にんじん 5.00 えのきたけ 4.00 ねぎ 4.00 しらたき 7.00 ★焼きふ 1.00 三温糖 1.50 こいくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80		●主【ごはん】 五分つき米 65.00		●主【五目あんかけ丼】 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 はくさい 15.00 玉葱 8.00 にんじん 7.00 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 7.00 だいこん 15.00 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 0.70 酒 0.40 本みりん 0.80 酒 0.80 かたくり粉 1.00 油 2.00	
●副【金目鯛の煮付け】 きんめだい 50.00 しょうが 0.60 三温糖 1.50 こいくちしょうゆ 2.00 本みりん 0.80 酒 0.80		●副【高野豆腐のそぼろ煮】 凍り豆腐 10.00 鶏若鶏肉ひき肉 17.00 にんじん 8.00 玉葱 10.00 しめじ 7.00 三度豆 3.00 三温糖 1.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80 かたくり粉 2.00		●副【焼き南瓜】 かぼちゃ 55.00 食塩 0.10 油 2.00		●副【白菜と油揚げのたいたん】 はたけな 50.00 油揚げ 2.00 うすくちしょうゆ 2.00 本みりん 1.00		●副【具だくさん味噌汁】 キャベツ 10.00 にんじん 7.00 じゃがいも 8.00 なめこ 8.00 ねぎ 2.00 味噌 4.60 削り節 1.00 こんぶ 0.00		●副【豆腐のすまし】 ソフト豆腐 25.00 しめじ 8.00 うすくちしょうゆ 1.50 食塩 1.00 本みりん 0.70 削り節 1.00 こんぶ 0.00	
●副【じゃが芋きんぴら】 じゃがいも 30.00 玉葱 8.00 にんじん 7.00 チンゲン菜 10.00 こんにやく 2.00 三温糖 0.80 こいくちしょうゆ 1.00 油 1.50		●副【冬野菜の味噌汁】 ブロッコリー 8.00 カリフラワー 8.00 こまつな 7.00 味噌 4.60 削り節 1.00 こんぶ 0.00		●副【玉葱の味噌汁】 玉葱 20.00 もやし 6.00 三度豆 3.00 味噌 4.60 削り節 1.00 こんぶ 0.00		○お弁当の日		●副【お誕生日ケーキ】 薄力粉 20.00 ベーキングパウダー 0.80 三温糖 3.00 油 4.00 食塩 0.10 ★牛乳 20.00 ビュアココア 3.00 いちご 5.00 ★生クリーム(乳脂肪) 11.00		●副【海苔巻きおにぎり】 五分つき米 35.00 味付けのり 0.40 食塩 0.10	
●PM【ココアいろいろ】 ★薄力粉 11.00 三温糖 5.00 ★牛乳 30.00 ビュアココア 0.80		●PM【鬼まんじゅう】 ★薄力粉 15.00 さつまいも 20.00 三温糖 5.00 ベーキングパウダー 0.60		●PM【フルーツ】 温州蜜柑(普通、生) 100.00		●PM【お菓子】 ★牛乳 15.00		●PM【お誕生日ケーキ】 薄力粉 20.00 ベーキングパウダー 0.80 三温糖 3.00 油 4.00 食塩 0.10 ★牛乳 20.00 ビュアココア 3.00 いちご 5.00 ★生クリーム(乳脂肪) 11.00		●PM【海苔巻きおにぎり】 五分つき米 35.00 味付けのり 0.40 食塩 0.10	
●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00		●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00		●PM【お菓子】 ★牛乳 120.00		●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00		●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00		●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00	
											
エネルギー 581 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 13.7 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 656 kcal たんぱく質 24.2 g 脂質 12.9 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 589 kcal たんぱく質 24.3 g 脂質 15.6 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 273 kcal たんぱく質 7.2 g 脂質 15.3 g 食塩相当量 0.3 g	エネルギー 635 kcal たんぱく質 25.6 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 455 kcal たんぱく質 16.2 g 脂質 10.0 g 食塩相当量 1.5 g						

万が一、食材が入手困難な場合、  
献立の一部を変更することが  
ありますのでご了承ください。



(★印はアレルギー除去対象食品です)

8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【焼きビーフン】</b> ビーフン 9.00 豚ひき肉 17.00 玉葱 15.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 6.00 もやし 5.00 干しえび 1.40 スープの素 0.50 うすくちしょうゆ 1.00 油 1.50  <b>●副【小松菜と白菜の和え物】</b> こまつな 32.00 はくさい 25.00 ★たまご 3.00 ちりめんじゃこ 3.00 三温糖 2.00 うすくちしょうゆ 2.00  <b>●副【おこ汁】</b> さといも 13.00 だいこん 7.00 にんじん 6.00 ごぼう 6.00 こんにゃく 2.00 あずき(乾) 2.00 味噌 4.60 削り節 1.00 こんぶ 0.00	<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【豚肉の生姜焼き】</b> 豚モモ(脂肪なし) 25.00 キャベツ 20.00 玉葱 15.00 白ねぎ 2.00 しょうが 1.00 うすくちしょうゆ 1.20 本みりん 0.80 油 1.80  <b>●副【もやしのナムル】</b> もやし 45.00 こまつな 25.00 にんじん 6.00 ごま 1.50 ごま油 0.40 三温糖 0.20 うすくちしょうゆ 1.00  <b>●副【コンスープ】</b> とうもろこし缶詰(体-分) 8.00 とうもろこし缶詰(切-分) 8.00 パセリ(乾) 0.02 ★牛乳 55.00 鶏がら 0.00 スープの素 0.50 うすくちしょうゆ 1.50	<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【鯖のねぎ味噌焼き】</b> さわら 50.00 ねぎ 2.00 味噌 1.70 本みりん 0.60 酒 0.60 三温糖 0.10 油 1.50  <b>●副【ハリハリ漬け】</b> 切干し大根 5.00 水菜 7.00 キャベツ 15.00 えのきたけ 3.00 三温糖 0.40 うすくちしょうゆ 1.00  <b>●副【卵のすまし】</b> ★焼きふ 1.00 ★たまご 15.00 鶏若鶏肉ひき肉 10.00 みつば 2.00 もみのり 1.00 三温糖 0.20 こいくちしょうゆ 1.00 うすくちしょうゆ 0.50 本みりん 0.70 食塩 0.50 ごま油 0.10 削り節 1.00 こんぶ 0.00  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<div style="text-align: center;"> <p>建国記念の日 (休園)</p> </div>	<b>●主【冬野菜カレー】</b> 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 じゃがいも 15.00 玉葱 35.00 さといも 30.00 だいこん 13.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 3.00 ★有塩バター 1.50 カレー粉 0.20 ブイヨン 0.20 スープの素 0.50 鶏がら 0.00 ★薄力粉 13.00 トマト缶詰(ホール) 2.70 ウスターソース 1.20 とんかつソース 1.20 はちみつ 0.20 うすくちしょうゆ 0.80 酒 0.80 食塩 0.20 油 2.00  <b>●副【チーズサラダ】</b> キャベツ 45.00 にんじん 7.00 ★プロセスチーズ 5.00 三温糖 0.30 穀物酢 1.50 食塩 0.10 油 0.80  <b>●PM【果物】</b> ★りんご 90.00  <b>●PM【お菓子】</b> ★牛乳 120.00	<b>●主【梅わかめうどん】</b> ★干しうどん(乾) 50.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 梅干し 1.00 わかめ 2.00 玉葱 25.00 ねぎ 2.00 三温糖 0.40 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00 油 2.00  <b>●副【粉ふき芋】</b> じゃがいも 50.00 あおのり 0.02 食塩 0.02
<b>●PM【メロンパン風トースト】</b> ★食パン(市販品) 40.00 ★有塩バター 3.00 グラニュー糖 4.00 ★薄力粉 4.50  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<b>●PM【フルーツヨーグルト】</b> ★ヨーグルト(全脂無糖) 80.00 三温糖 1.50 ★りんご 15.00  <b>●PM【お菓子】</b> 	<b>●PM【ココロコ大学芋】</b> さつまいも 60.00 三温糖 6.00 うすくちしょうゆ 1.50 穀物酢 0.30 油 2.00 かたくり粉 2.00 黒ごま(いり) 1.00  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00		<b>●PM【お菓子】</b> ★牛乳 120.00 	
エネルギー 642 kcal たんぱく質 22.4 g 脂 質 15.5 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 445 kcal たんぱく質 16.9 g 脂 質 10.3 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 636 kcal たんぱく質 25.8 g 脂 質 17.7 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g 食塩相当量 g	エネルギー 616 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 13.0 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 362 kcal たんぱく質 14.9 g 脂 質 8.5 g 食塩相当量 3.0 g

(★印はアレルギー除去対象食品です)

15日(月)		16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		20日(土)			
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g		
●主【小豆ごはん】 五分つき米 もち米 あずき(乾) 食塩	60.00 15.00 4.00 0.30	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【五目あんかけ丼】 五分つき米 豚モモ(脂肪なし) はくさい 玉葱 にんじん ねぎ 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒	80.00 20.00 15.00 8.00 7.00 2.00 0.70 1.50 0.80 0.80 1.00		
●副【金目鯛の煮付け】 きんめだ しょうが 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん 酒	50.00 0.60 1.50 2.00 0.80 0.80	●副【高野豆腐のそぼろ煮】 凍り豆腐 鶏若鶏肉ひき肉 にんじん 玉葱 しめじ 三度豆 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒	10.00 20.00 8.00 10.00 7.00 3.00 1.00 1.50 0.80 2.00	●副【すき焼き風煮】 豚モモ(脂肪なし) 焼き豆腐 はくさい にんじん しゅんぎく にんじん えのきたけ ねぎ しらたき ★焼きふ 三温糖 こいくちしょうゆ 本みりん 酒	27.00 30.00 25.00 10.00 5.00 4.00 4.00 7.00 1.00 1.50 1.50 0.80 0.80	●副【鰯の蒲焼き】 まいわし ★薄力粉 本みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 三温糖 酒	50.00 0.60 0.80 0.80 0.40 0.40 0.80 0.80	●副【鶏肉の大根おろしげけ】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) うすくちしょうゆ 三温糖 酒 本みりん 穀物酢	70.00 15.00 1.50 0.40 0.60 0.60 0.50	●副【五目あんかけ丼】 五分つき米 豚モモ(脂肪なし) はくさい 玉葱 にんじん ねぎ 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒 かたくり粉 油	80.00 20.00 15.00 8.00 7.00 2.00 0.70 1.50 0.80 0.80 1.00 2.00		
●副【じゃが芋きんぴら】 じゃがいも 玉葱 にんじん チンゲン菜 こんにゃく 三温糖 こいくちしょうゆ 油	30.00 8.00 7.00 10.00 2.00 0.80 1.00 1.50	●副【チンゲン菜の和え物】 チンゲン菜 キャベツ きんぴら 三温糖 うすくちしょうゆ	30.00 15.00 2.50 0.20 1.00	●副【焼き南瓜】 かぼちゃ 食塩 油	55.00 0.10 2.00	●副【うどんサラダ】 ★干しうどん(乾) ★たまご キャベツ にんじん 油揚げ 穀物酢 うすくちしょうゆ 三温糖 本みりん 酒 油	10.00 4.00 17.00 5.00 2.00 1.50 0.80 0.40 0.40 0.40 0.80	●副【畑菜と油揚げのたいたん】 はたけな 油揚げ うすくちしょうゆ 本みりん	50.00 2.00 2.00 1.00	●副【豆腐のすまし】 ソフト豆腐 しめじ うすくちしょうゆ 食塩 本みりん 削り節 こんぶ	25.00 8.00 1.50 1.00 0.70 1.00 0.00		
●副【冬野菜の味噌汁】 フロッキー カリフラワー こまつな 味噌 削り節 こんぶ	8.00 8.00 7.00 4.60 1.00 0.00	●副【根菜の味噌汁】 れんこん ごぼう 味噌 削り節 こんぶ	8.00 8.00 4.60 1.00 0.00	●副【玉葱の味噌汁】 玉葱 もやし 三度豆 味噌 削り節 こんぶ	20.00 6.00 3.00 4.60 1.00 0.00	●副【白菜のスープ】 はくさい だいこん 玉葱 鶏がら うすくちしょうゆ スープの素	17.00 7.00 7.00 0.00 1.50 0.50	●副【具だくさん味噌汁】 キャベツ にんじん じゃがいも なめこ ねぎ 味噌 削り節 こんぶ	10.00 7.00 8.00 2.00 4.60 1.00 0.00				
●PM【ココアいろいろ】 ★薄力粉 三温糖 ★牛乳 ビュアココア	11.00 5.00 30.00 0.80	●PM【鬼まんじゅう】 ★薄力粉 さつまいも 三温糖 ベーキングパウダー	15.00 20.00 5.00 0.60	●PM【果物】 温州蜜柑(普通、生)	100.00	●PM【チーズ】 ★ペペーチーズ	15.00	●PM【チヂミ】 ★薄力粉 にら 味噌 うすくちしょうゆ ごま油	14.00 5.00 1.00 0.40 0.10	●PM【海苔巻きおにぎり】 五分つき米 味付けのり 食塩	35.00 0.40 0.10	●PM【マカロニあべかわ】 ★エルボマカロニ きな粉(大豆) 三温糖 食塩	10.00 2.00 1.00 0.02
●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【お菓子】  ●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00
													
エネルギー 581 kcal たんぱく質 23.2 g	エネルギー 571 kcal たんぱく質 21.7 g	エネルギー 588 kcal たんぱく質 24.2 g	エネルギー 532 kcal たんぱく質 21.6 g	エネルギー 635 kcal たんぱく質 25.6 g	エネルギー 506 kcal たんぱく質 18.2 g								
脂質 13.7 g 食塩相当量 1.5 g	脂質 12.9 g 食塩相当量 1.4 g	脂質 15.6 g 食塩相当量 1.4 g	脂質 12.8 g 食塩相当量 1.5 g	脂質 17.4 g 食塩相当量 1.5 g	脂質 10.7 g 食塩相当量 1.5 g								

(★印はアレルギー除去対象食品です)

22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
<p>●主【ごはん】 五分つき米 65.00</p> <p>●副【焼きビーフン】 ビーフン 9.00 豚ひき肉 17.00 味噌 15.00 玉葱 7.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 6.00 もやし 5.00 干しえび 1.40 スープの素 0.50 うすくちしょうゆ 1.00 油 1.50</p> <p>●副【小松菜と白菜の和え物】 ごまつな 32.00 はくさい 25.00 ★たまご 3.00 ちりめんじゃこ 3.00 三温糖 2.00 うすくちしょうゆ 2.00</p> <p>●副【おこと汁】 さといも 13.00 だいこん 7.00 にんじん 6.00 ごぼう 6.00 こんにやく 2.00 あずき(乾) 2.00 味噌 4.60 削り節 1.00 こんぶ 0.00</p>	<p>天童誕生日 (休園)</p> 	<p>●主【ごはん】 五分つき米 65.00</p> <p>●副【鯨のねぎ味噌焼き】 さわら 50.00 ねぎ 2.00 味噌 1.70 本みりん 0.60 酒 0.60 三温糖 0.10</p> <p>●副【ハリハリ漬け】 切干し大根 5.00 水菜 7.00 キャベツ 15.00 えのきたけ 3.00 三温糖 0.40 うすくちしょうゆ 1.00</p> <p>●副【卵のすまし】 ★焼きふ 1.00 ★たまご 15.00 鶏若鶏肉ひき肉 10.00 みつば 2.00 もみのり 1.00 三温糖 0.20 こいくちしょうゆ 1.00 うすくちしょうゆ 0.50 本みりん 0.70 食塩 0.50 ごま油 0.10 削り節 1.00 こんぶ 0.00</p>	<p>●主【冬野菜カレー】 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 じゃがいも 15.00 玉葱 35.00 さといも 30.00 だいこん 13.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 3.00 ★有塩バター 1.50 カレー粉 0.20 ブイヨン 0.20 スープの素 0.50 鶏がら 0.00 ★薄力粉 13.00 トマト缶詰(ホール) 2.70 ウスターソース 1.20 とんかつソース 1.20 はちみつ 0.20 うすくちしょうゆ 0.80 酒 0.80 食塩 0.20 油 2.00</p> <p>●副【チーズサラダ】 キャベツ 45.00 にんじん 7.00 ★プロセスチーズ 5.00 三温糖 0.30 穀物酢 1.50 食塩 0.10 油 0.80</p>	<p>お弁当の日 (ひまわり八潮遠足)</p>	<p>●主【カレーうどん】 ★干しうどん(乾) 50.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 にんじん 10.00 玉葱 20.00 ねぎ 2.00 こいくちしょうゆ 8.00 本みりん 2.50 三温糖 1.50 カレー粉 0.40 かたくり粉 4.00 削り節 1.00 こんぶ 0.00 油 2.00</p> <p>●副【粉ふき芋】 じゃがいも 50.00 あおのり 0.02 食塩 0.02</p>
<p>●PM【メロンパン風トースト】 ★食パン(市販品) 40.00 ★有塩バター 3.00 グラニュー糖 4.00 ★薄力粉 4.50</p> <p>●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00</p>		<p>●PM【ココロコ大学芋】 さつまいも 60.00 三温糖 6.00 うすくちしょうゆ 1.50 穀物酢 0.30 油 2.00 かたくり粉 2.00 黒ごま(いり) 1.00</p> <p>●PM【スイートポテト】 さつまいも 60.00 三温糖 5.00 ★有塩バター 2.00 ★生クリーム(乳脂肪) 4.00</p> <p>●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00</p>	<p>●PM【果物】 ★りんご 90.00</p> <p>●PM【お菓子】</p> <p>●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00</p>	<p>●PM【フルーツヨーグルト】 ★ヨーグルト(全脂無糖) 80.00 三温糖 1.50 温州蜜柑(普通、生) 15.00</p> <p>●PM【お菓子】</p>	<p>●PM【お菓子】 ★牛乳 120.00</p> 
<p>エネルギー 642 kcal たんぱく質 22.4 g 脂 質 15.5 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g 食塩相当量 g</p>	<p>エネルギー 753 kcal たんぱく質 26.6 g 脂 質 19.7 g 食塩相当量 1.6 g</p>	<p>エネルギー 616 kcal たんぱく質 17.7 g 脂 質 13.0 g 食塩相当量 1.1 g</p>	<p>エネルギー 63 kcal たんぱく質 3.0 g 脂 質 2.4 g 食塩相当量 0.1 g</p>	<p>エネルギー 389 kcal たんぱく質 15.2 g 脂 質 8.5 g 食塩相当量 3.5 g</p>

(★印はアレルギー除去対象食品です)

24日はセレクトおやつです。  
幼児は上記のどちらか好きな方を選びます。



# きゅうしょくだより

2021. 2. 1

寒い日が続いていますが、子ども達の「おはようございます！」という大きな声が給食室に響いて、朝から元気をもらっています。今日も体調に気を付けて、元気に過ごして行きましょう!!

## 今年の節分は2月2日です



節分は立春の前日で、冬から春への季節の変わり目に病気などの災いを追い払う行事です。そして節分は決まった日ではなく、立春がいつになるかで決まります。

立春とは二十四節気(1年間を太陽の動きに合わせて春夏秋冬の4つの季節に分け、それを6つに分けたもの)の一つで、暦の上で春が始まる日です。最近では2月3日に節分の日が続いていましたが、今年は周期がずれるため、124年ぶりに2月2日になります。

そしてこの日の給食の献立では巻き寿司が登場します。歳徳神(その年の金運や幸せを司る神様)のいる方角を向いて願い事を考えながら無言で食べると、願いが叶うと言われています。今年の方角は南南東です!

## 豆やナッツ類には 十分気を付けましょう

節分といえば、豆まきですね。

健康に過ごせるようにと豆を自分の歳の数だけ  
食べることがありますが、注意することがあります。

子どもはかみ砕く力や飲み込み力が十分ではなく、気道もせまいので、豆やナッツ類を食べると気道に入って気管支炎や肺炎を起こしたり、窒息したりするおそれがあります。

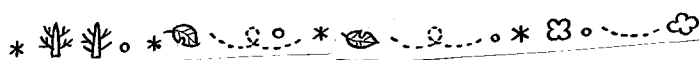


### 注意したいこと

- ・豆やナッツ類(小さく砕いたものも含む)は3歳頃までは食べさせないようにしましょう
- ・4歳以上の子どもでも食べることに集中し、落ちついてゆっくりとかみ砕いて食べるようにしましょう
- ・節分の豆まきをした後は、子どもが拾って口に入れないように、豆の後片づけを徹底しましょう

保育園では現在誤嚥防止のためにおやつでの豆の提供はせず豆まきのみ行います。

## 子どもの姿



ある日給食の時間に幼児クラスへ行くと、「おでんおいしかったー!」と言ってくれた子がいて、何がおしかった?と聞くと、「ぜんぶ!」と即答で答えてくれ、他の子にも聞いてみると、「ん〜」とよく考えてから「たまご!」「こんにやく!」「やっぱり...だいこん!」と答えてくれました。今の寒い時期はおでんが大人気メニューのようですよ♪