




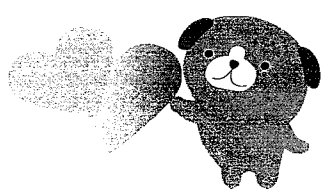
		1日(水)		2日(木)		3日(金)		4日(土)			
		献立名/食品名 g		献立名/食品名 g		献立名/食品名 g		献立名/食品名 g			
	<p>※万が一、食材が入手困難な場合、献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。</p>	<p>●主【小豆ごはん】</p> <p>五分つき米 60.00</p> <p>もち米 15.00</p> <p>あずき(乾) 4.00</p> <p>食塩 0.10</p> <p>水 85.00</p>	<p>●主【ごはん】</p> <p>五分つき米 50.00</p> <p>水 60.00</p>	<p>●主【ごはん】</p> <p>五分つき米 50.00</p> <p>水 60.00</p>	<p>●主【ごはん】</p> <p>五分つき米 50.00</p> <p>水 60.00</p>	<p>●副【ぎょうざ】</p> <p>ぎょうざの皮 18.00</p> <p>豚ひき肉 25.00</p> <p>キャベツ 40.00</p> <p>にら 6.00</p> <p>しょうが 0.50</p> <p>うすくちしょうゆ 0.70</p> <p>本みりん 0.40</p> <p>酒 0.40</p> <p>食塩 0.10</p> <p>油 1.50</p>	<p>●副【すき焼き風煮】</p> <p>豚モモ(脂肪なし) 30.00</p> <p>焼き豆腐 30.00</p> <p>はくさい 25.00</p> <p>しゅんぎく 10.00</p> <p>にんじん 5.00</p> <p>まいたけ 4.00</p> <p>ねぎ 4.00</p> <p>しらたき 7.00</p> <p>焼きふ 1.00</p> <p>三温糖 1.20</p> <p>こいくちしょうゆ 1.20</p> <p>本みりん 0.80</p> <p>酒 0.80</p> <p>水 0.00</p>	<p>●副【焼き南瓜】</p> <p>かぼちゃ 50.00</p> <p>食塩 0.10</p> <p>油 0.80</p>	<p>●副【チンゲン菜の味噌汁】</p> <p>チンゲン菜 15.00</p> <p>もやし 10.00</p> <p>味噌 3.80</p> <p>削り節 1.00</p> <p>こんぶ 0.00</p> <p>水 140.00</p>	<p>●副【きのこの味噌汁】</p> <p>えのきたけ 8.00</p> <p>しめじ 8.00</p> <p>さつまいも 10.00</p> <p>味噌 3.70</p> <p>削り節 1.00</p> <p>こんぶ 0.00</p> <p>水 140.00</p>	<p>こどもランド</p>
		<p>●副【鶏じゃが】</p> <p>じゃがいも 38.00</p> <p>鶏若鶏肉モモ(皮付き) 20.00</p> <p>玉葱 27.00</p> <p>にんじん 6.00</p> <p>こんにゃく 3.00</p> <p>三度豆 3.00</p> <p>三温糖 1.00</p> <p>うすくちしょうゆ 1.00</p> <p>こいくちしょうゆ 1.00</p> <p>本みりん 0.50</p> <p>酒 0.50</p> <p>油 1.20</p> <p>水 0.00</p>	<p>●副【白菜の和え物】</p> <p>はくさい 40.00</p> <p>こまつな 25.00</p> <p>三温糖 0.20</p> <p>うすくちしょうゆ 0.80</p>	<p>●副【根菜の味噌汁】</p> <p>れんこん 15.00</p> <p>だいこん 15.00</p> <p>味噌 3.80</p> <p>削り節 1.00</p> <p>こんぶ 0.00</p> <p>水 140.00</p>	<p>●副【果物】</p> <p>温州蜜柑(普通、生) 80.00</p>	<p>●PM【チーズ】</p> <p>ベビーチーズ 15.00</p>	<p>●PM【お菓子】</p> <p>牛乳 120.00</p>	<p>●PM【黒糖わらびもち】</p> <p>わらびもち粉 15.00</p> <p>黒砂糖 4.00</p> <p>三温糖 2.00</p> <p>きな粉(大豆) 4.00</p> <p>食塩 0.01</p> <p>水 80.00</p>	<p>●PM【牛乳】</p> <p>牛乳 120.00</p>	<p>●PM【鬼まんじゅう】</p> <p>薄力粉 25.00</p> <p>ベーキングパウダー 1.00</p> <p>さつまいも 25.00</p> <p>三温糖 10.00</p> <p>水 12.00</p>	<p>●PM【牛乳】</p> <p>牛乳 120.00</p>
		エネルギー 540 kcal たんぱく質 17.9 g 脂 質 11.2 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 483 kcal たんぱく質 23.7 g 脂 質 14.2 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 681 kcal たんぱく質 23.7 g 脂 質 13.2 g 食塩相当量 1.7 g							

6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		11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			
●主【ごはん】 五分つき米 50.00 水 60.00		●主【ごはん】 五分つき米 50.00 水 60.00		●主【冬野菜カレー】 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 玉葱 38.00 じゃがいも 30.00 さといも 15.00 だいこん 15.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 7.00 無塩バター 1.50 カレー粉 0.20 フイヨン 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 1.50 水 100.00		●主【ごはん】 五分つき米 50.00 水 60.00		●主【巻き寿司】 五分つき米 80.00 きゅうり 12.00 にんじん 12.00 焼き竹輪 10.00 焼きのり 0.80 うすくちしょうゆ 1.00 本みりん 0.50 酒 0.50 酢 8.00 三温糖 6.00 食塩 0.20 こんぶ 0.00 水 90.00				
●副【鱈の蒲焼き】 まいわし 50.00 薄力粉 0.60 三温糖 0.30 うすくちしょうゆ 0.40 こいくちしょうゆ 0.40 本みりん 0.08 酒 0.80		●副【照りマヨチキン】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 70.00 こいくちしょうゆ 3.00 本みりん 1.00 かたくり粉 1.00 ★マヨネーズ(卵黄型) 4.00		●副【ほうれん草の和え物】 ほうれん草 30.00 はくさい 20.00 えのきたけ 4.00 三温糖 0.30 うすくちしょうゆ 1.00		●副【鱈の生姜煮】 さば 50.00 しょうが 2.00 三温糖 2.00 うすくちしょうゆ 1.00 こいくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80 水 0.00		●副【高野豆腐のそぼろ煮】 凍り豆腐 10.00 豚ひき肉 17.00 にんじん 8.00 玉葱 10.00 えのきたけ 7.00 みつば 2.00 三温糖 1.00 うすくちしょうゆ 1.20 本みりん 0.80 酒 0.80 かたくり粉 1.50 水 0.00				
●副【畑菜と油揚げのたいたん】 はたけな 50.00 油揚げ 5.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 水 0.00		●副【大根のスープ】 だいこん 15.00 わかめ 0.50 鶏がら 0.00 うすくちしょうゆ 1.30 スープの素 0.40 水 140.00		●副【ごまドレサラダ】 キャベツ 45.00 にんじん 7.00 ごま 2.00 三温糖 1.00 酢 2.00 食塩 0.20 油 0.40		●副【七福なます】 だいこん 10.00 金時人参 4.00 ★たまご 4.00 油揚げ 4.00 エリンギ 7.00 干しがき 3.00 こんぶ 0.30 三温糖 0.50 うすくちしょうゆ 1.00 酢 2.00		●副【小松菜の味噌汁】 こまつな 20.00 れんこん 5.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00 水 140.00				
●副【おこし汁】 さといも 10.00 にんじん 5.00 だいこん 10.00 ごぼう 4.00 あずき(乾) 3.00 こんにゃく 3.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00 水 140.00						●副【じゃが玉汁】 じゃがいも 20.00 玉葱 12.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00 水 140.00						
												
●PM【鶏そぼろおにぎり】 五分つき米 30.00 鶏若鶏肉ひき肉 8.00 しょうが 0.40 三温糖 0.50 うすくちしょうゆ 0.90 こいくちしょうゆ 0.90 本みりん 0.90 酒 0.90 水 40.00		●PM【さつま芋もちもちチーズ】 さつまいも 50.00 かたくり粉 5.00 牛乳 6.00 無塩バター 3.00 ミックスチーズ 7.00 食塩 0.01		●PM【果物】 りんご 75.00		●PM【はちみつ蒸しパン】 薄力粉 20.00 ベーキングパウダー 1.00 三温糖 6.00 牛乳 20.00 油 4.00 はちみつ 5.00		●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 りんご 15.00				
●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【お菓子】				
												
エネルギー 515 kcal たんぱく質 24.9 g 脂質 13.7 g 食塩相当量 1.4 g		エネルギー 559 kcal たんぱく質 23.0 g 脂質 23.1 g 食塩相当量 1.6 g		エネルギー 572 kcal たんぱく質 17.3 g 脂質 11.9 g 食塩相当量 1.1 g		エネルギー 590 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 21.1 g 食塩相当量 1.6 g		エネルギー 417 kcal たんぱく質 17.8 g 脂質 9.9 g 食塩相当量 1.3 g				

建国記念の日
(休日)


(★印はアレルギー除去対象食品です)

13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)		18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【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00	●主【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00	●主【小豆ごはん】 五分つき米 もち米 あずき(乾) 食塩 水	60.00 15.00 4.00 0.10 85.00	●主【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00	●主【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00	●主【衣笠井】 五分つき米 ★たまご 油揚げ 玉葱 ねぎ 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒 水	80.00 15.00 15.00 5.00 2.00 2.00 0.80 0.80 90.00		
●副【鯛の香味焼き】 鯛 バジル(粉) パセリ(乾) 食塩 油	50.00 0.10 0.10 0.10 1.00	●副【肉野菜炒め】 豚モモ(脂肪なし) キャベツ 玉葱 にんじん にら スープの素 うすくちしょうゆ 油	30.00 30.00 10.00 5.00 3.00 0.80 0.50 1.50	●副【鶏じゃが】 じゃがいも 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 にんじん こんにゃく 三度豆 三温糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 本みりん 酒 油 水	38.00 5.00 20.00 27.00 6.00 3.00 3.00 1.00 1.00 1.00 0.50 0.50 1.20 0.00	●副【すき焼き風煮】 豚モモ(脂肪なし) 焼き豆腐 はくさい しゅんぎく にんじん まいたけ 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 水	30.00 30.00 25.00 10.00 5.00 4.00 4.00 7.00 1.00 1.20 1.20 0.80 0.80 0.00	●副【炒り豆腐】 木綿豆腐 鶏若鶏肉モモ(皮付き) ★たまご 玉葱 にんじん ねぎ 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒 油	50.00 15.00 7.00 15.00 5.00 3.00 1.50 2.00 0.40 0.40 2.00 0.00	●副【キャベツの味噌汁】 キャベツ こまつな にんじん 花かつお 三温糖 うすくちしょうゆ	15.00 8.00 3.80 1.00 0.00 140.00		
●副【れんこんサラダ】 れんこん キャベツ ブロッコリー とうもろこし缶詰(体-ル) 三温糖 酢 食塩 油	10.00 25.00 8.00 5.00 1.80 2.00 0.10 1.00	●副【もやしのナムル】 もやし こまつな にんじん ごま 三温糖 うすくちしょうゆ ごま油	45.00 25.00 8.00 2.00 0.20 1.20 0.40	●副【白菜の和え物】 はくさい こまつな 三温糖 うすくちしょうゆ	40.00 25.00 0.20 0.80	●副【焼き南瓜】 かぼちゃ 食塩 油	50.00 0.10 0.80	●副【キャベツの土佐和え】 キャベツ こまつな にんじん 花かつお 三温糖 うすくちしょうゆ	30.00 15.00 4.00 0.80 0.30 1.00	●副【小松菜の味噌汁】 こまつな れんこん 味噌 削り節 こんぶ 水	20.00 4.00 3.80 1.00 0.00 140.00		
●副【南瓜のミルクスープ】 かぼちゃ 玉葱 牛乳 鶏がら ブイヨン スープの素 食塩 水	25.00 10.00 65.00 0.00 0.20 0.50 0.20 80.00	●副【春雨のスープ】 春雨 はくさい とうもろこし缶詰(体-ル) 鶏がら うすくちしょうゆ スープの素 水	8.00 10.00 5.00 0.00 2.00 0.80 140.00	●副【根菜の味噌汁】 れんこん だいこん 味噌 削り節 こんぶ 水	15.00 15.00 3.80 1.00 0.00 140.00	●副【果物】 温州蜜柑(普通、生)	80.00	●副【じゃこトースト】 食パン(市販品) ちりめんじゃこ ★マヨネーズ(卵黄型)	40.00 5.00 4.00	●PM【牛乳】 牛乳	120.00		
●PM【じゃこトースト】 食パン(市販品) ちりめんじゃこ ★マヨネーズ(卵黄型)	40.00 5.00 4.00	●PM【ココアいろいろ】 薄力粉 三温糖 牛乳 ビュアココア	14.00 6.00 36.00 9.00	●PM【黒糖わらびもち】 わらびもち粉 黒砂糖 三温糖 きな粉(大豆) 食塩 水	15.00 4.00 2.00 4.00 0.01 80.00	●PM【果物】 温州蜜柑(普通、生)	80.00	●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【チーズ】 ベビーチーズ	15.00	●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	●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	●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 570 kcal たんぱく質 27.2 g エネルギー 510 kcal たんぱく質 20.8 g エネルギー 540 kcal たんぱく質 17.9 g エネルギー 483 kcal たんぱく質 23.7 g エネルギー 548 kcal たんぱく質 19.9 g エネルギー 547 kcal たんぱく質 19.9 g
脂質 19.7 g 食塩相当量 1.9 g 脂質 14.0 g 食塩相当量 1.3 g 脂質 11.2 g 食塩相当量 1.1 g 脂質 14.2 g 食塩相当量 1.3 g 脂質 13.6 g 食塩相当量 1.5 g 脂質 14.1 g 食塩相当量 1.0 g

(★印はアレルギー除去対象食品です)

20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25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
<p>●主【ごはん】 五分つき米 50.00 水 60.00</p> <p>●副【鰯の蒲焼き】 まいわし 50.00 薄力粉 0.60 三温糖 0.30 うすくちしょうゆ 0.40 こいくちしょうゆ 0.40 本みりん 0.08 酒 0.80</p> <p>●副【畑菜と油揚げのたいたん】 はたけな 50.00 油揚げ 5.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 水 0.00</p> <p>●副【おこし汁】 さといも 10.00 にんじん 5.00 だいこん 10.00 ごぼう 4.00 あずき(乾) 3.00 こんにやく 3.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00 水 140.00</p> <div data-bbox="206 625 392 837" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px;"> <p>「事八日の無病息災」 を願って食べる。 6種類の野菜にソースの 味噌汁です。 「大賞汁」とも 言われています!</p> </div>	<p>●主【ごはん】 五分つき米 50.00 水 60.00</p> <p>●副【照りマヨチキン】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 70.00 こいくちしょうゆ 3.00 本みりん 1.00 かたくり粉 1.00 ★マヨネーズ(卵黄型) 4.00</p> <p>●副【ほうれん草の和え物】 ほうれん草 30.00 はくさい 20.00 えのきたけ 4.00 三温糖 0.30 うすくちしょうゆ 1.00</p> <p>●副【大根のスープ】 だいこん 15.00 わかめ 0.50 鶏がら 0.00 うすくちしょうゆ 1.30 スープの素 0.40 水 140.00</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 玉葱 38.00 じゃがいも 30.00 さといも 15.00 だいこん 15.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 7.00 無塩バター 1.50 カレー粉 0.20 パイオン 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 1.50 水 100.00</p> <p>●副【ごまドレサラダ】 キャベツ 45.00 にんじん 7.00 ごま 2.00 三温糖 1.00 酢 2.00 食塩 0.20 油 0.40</p>	<p style="text-align: center;">天皇誕生日 (休園)</p>	<p style="text-align: center;">お弁当の日</p> 	<p>●主【カレーうどん】 干しうどん(乾) 50.00 豚モモ(脂肪なし) 25.00 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 3.00 カレー粉 0.40 かたくり粉 3.00 削り節 1.00 こんぶ 0.00 水 170.00</p> <p>●副【じゃが芋の煮物】 じゃがいも 40.00 三度豆 4.00 三温糖 0.40 うすくちしょうゆ 1.00 本みりん 0.80 酒 0.80 水 0.00</p>
<p>●PM【鶏そぼろおにぎり】 五分つき米 30.00 鶏若鶏肉ひき肉 8.00 しょうが 0.40 三温糖 0.50 うすくちしょうゆ 0.90 こいくちしょうゆ 0.90 本みりん 0.90 酒 0.90 水 40.00</p> <p>●PM【牛乳】 牛乳 120.00</p>	<p>●PM【さつま芋もちもちチーズ】 さつま芋 50.00 かたくり粉 5.00 牛乳 6.00 無塩バター 3.00 ミックスチーズ 7.00 食塩 0.01</p> <p>●PM【牛乳】 牛乳 120.00</p>	<p>●PM【果物】 りんご 75.00</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 りんご 15.00</p> <p>●PM【お菓子】</p>	<p>●PM【お菓子】</p> <p>●PM【牛乳】 牛乳 120.00</p>
<p>エネルギー 515 kcal たんぱく質 24.9 g 脂 質 13.7 g 食塩相当量 1.4 g</p>	<p>エネルギー 559 kcal たんぱく質 23.0 g 脂 質 23.1 g 食塩相当量 1.6 g</p>	<p>エネルギー 572 kcal たんぱく質 17.3 g 脂 質 11.9 g 食塩相当量 1.1 g</p>		<p>エネルギー 110 kcal たんぱく質 6.3 g 脂 質 6.3 g 食塩相当量 0.5 g</p>	<p>エネルギー 345 kcal たんぱく質 16.4 g 脂 質 6.7 g 食塩相当量 3.7 g</p>

(★印はアレルギー除去対象食品です)

27日(月)		28日(火)					
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g				
●主【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00	●主【ごはん】 五分つき米 水	50.00 60.00				
●副【鯛の香味焼き】 鯛 バジル(粉) パセリ(乾) 食塩 油	50.00 0.10 0.10 0.10 1.00	●副【肉野菜炒め】 豚モモ(脂肪なし) キャベツ 玉葱 にんじん にら スープの素 うすくちしょうゆ 油	30.00 30.00 10.00 5.00 3.00 0.80 0.50 1.50				
●副【れんこんサラダ】 れんこん キャベツ プロッコリー とうもろこし缶詰(体-別) 三温糖 酢 食塩 油	10.00 25.00 8.00 5.00 1.80 2.00 0.10 1.00	●副【もやしナムル】 もやし こまつな にんじん ごま 三温糖 うすくちしょうゆ ごま油	45.00 25.00 8.00 2.00 0.20 1.20 0.40				
●副【南瓜のミルクスープ】 かぼちゃ 玉葱 牛乳 鶏がら パイヨン スープの素 食塩 水	25.00 10.00 65.00 0.00 0.20 0.50 0.20 80.00	●副【春雨のスープ】 春雨 はくさい とうもろこし缶詰(体-別) 鶏がら うすくちしょうゆ スープの素 水	8.00 10.00 5.00 0.00 2.00 0.80 140.00				
●PM【じゃこトースト】 食パン(市販品) ちりめんじゃこ ★マヨネーズ(卵黄型)	40.00 5.00 4.00	●PM【ココアいろいろ】 薄力粉 三温糖 牛乳 ビュアココア	14.00 6.00 36.00 9.00				
●PM【牛乳】 牛乳	120.00	●PM【ココアクッキー】 薄力粉 三温糖 無塩バター ビュアココア ●PM【牛乳】 牛乳	25.00 6.00 10.00 0.50 120.00				
エネルギー 570 kcal たんぱく質 27.2 g		エネルギー 694 kcal たんぱく質 23.1 g					
脂質 19.7 g 食塩相当量 1.9 g		脂質 22.8 g 食塩相当量 1.3 g					

(★印はアレルギー除去対象食品です)

28日はセレクトおやつです。
幼児は上記もどちらか
好きな方を選びます。



きゅうしょくだより

2023.2.1

2023年になり1ヶ月が経ちました。暦の上では春になりますが、実は1年で1番寒いのが2月です。風邪やインフルエンザ等にかからないように、温かい食べ物で体を温ため、元気に過ごしていきたいですね！

2月といえば…節分



2月とい、て思いつく行事のひとつに節分がありますね。節分は本来、季節の節目である立春、立夏、立秋、立冬の前日のことを言います。年に4回あるのですが、その中でも特に大切な立春の前日=2月3日が、節分といえはこの日！となりました。なぜかという、旧暦では春から新しい年が始まっていた為、立春の前日は現在の大晦日に相当する大事な日だったからです。昔は、年の分かれ目には邪が入りやすいとされ、様々な邪気払いが行われて来たそうです。現在ではおなじみの豆まきも邪気払いです。

今年 は南南東の やや南 恵方巻き

福を巻き込む恵方巻きを、福が逃げないように無言で食べるという習慣が近年定着しています。今年の歳神様のいる方角を向いて、1本丸ごと食べる事で、縁が切れないう運を逃がさないという意味を持つようです。園では10日(金)に恵方巻きを食べます。

2月の行事は
もうひとつ!

はつうま
初午

今年 は2月5日



お楽しみに!

初午とは2月初めの午の日で、穀物の神様が稲荷山に降臨したのが初午であった事から「お稲荷さん」でおなじみの稲荷神社の祭日となりました。稲荷神は、農業や商業の神様として崇敬されてきました。その神の使いが狐。狐の好物が油揚げである事から初午の日にいなり寿司、油揚げが食べられるようになりました。京都では初午に畑菜を邪気払いとして食べる習慣があります。京野菜のひとつで、からし和えで食べる風習がありますが、園では畑菜と油揚げのたいたんが邪気払いをします！あまり日持ちせず、すぐに痛むので、京都でも出回らない畑菜なので、見かけた際はぜひご家庭でも試してみてください😊

子どもの姿

1月18日(水)は「防災献立の日」で、アルファ米おにぎりを頂きました。

今年度で3回目のアルファ米のおにぎり、食べ方がわがっている子が多く、袋から出さずに上手に食べていました。鮭と昆布の2種類でしたが、鮭の方が人気でよく食べていました！乾燥野菜は独特の風味があり、最初は苦手な子が多かったのですが、少しずつ食べ慣れているように思います😊

