

2月の給食だより

【今月の目標】
自分の食べられる
量を知ろう

2025年1月31日
足羽東こども園

日	曜	献立名	9時30分 (未満児)	15時(全員)	延長保育 (飲み物 お茶)
1	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
3	月	いわしフライ マカロニサラダ しめじととうふのスープ	牛乳 お子様せんべい	ミルク たまごせんべい せつぶんポーロ	クッキー
4	火	ハヤシシチュー ブロッコリーとにんじんのマヨネーズあえ みかん	牛乳 お米パフ煎餅	おちゃ うすしおせんべい	せんべい
5	水	お楽しみ弁当の日 🍱 食育活動:うどん作りの日 🍜	牛乳 クッキー	おちゃ うどん	ビスケット
6	木	とりにくのケチャップに ごんぼのきんぴら うすあげとはくさいのみそしる	牛乳 ソフトせんべい	ミルク ビスケット	クッキー
7	金	ソースカツどん パインいりキャベツサラダ にんじんのにつけ ふとたまねぎのみそしる	牛乳 ゼリー	ミルク Ca せんべい	せんべい
8	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
10	月	あかうおのにつけ ひじきいりキャベツのマリネサラダ さつまいもとたまねぎのみそしる	牛乳 きらきらコーン	おちゃ みずようかん	ビスケット
11	火	建国記念の日 🇯🇵			
12	水	メンチカツ あつあげのふくめに だいこんとにんじのみそしる	牛乳 クッキー	ミルク こぎかなせんべい	クッキー
13	木	誕生会 🎂 さつまいもいりあげごはん ポテトとおこめのささみカツ ブロッコリーのドレッシングあえ ほしふとわかめのみそしる	牛乳 塩せんべい	カルピス ロールケーキ	せんべい
14	金	ぶたじゃが ほうれんそうとコーンのおひたし わかめとたまねぎのすましじる	牛乳 せんべい	おちゃ バレンタインプリン	ビスケット
15	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
17	月	お楽しみ弁当の日 🍱 (球状のものは1/4にカットして下さい)	牛乳 ほうれん草煎餅	おちゃ きなこマカロニ	せんべい
18	火	さばのおろしに はくさいのおかかき うどんいりすましじる	牛乳 えびせん	ミルク パナナ	ビスケット
19	水	パンの日 🍞 オムレツ スティックきゅうり こんさいりミネストローネ ジャム	牛乳 クッキー	ミルク あげせんべい	クッキー
20	木	はっぼうさい しゅうまい みかん	牛乳 むらさきいも煎餅	ミルク ウエハース	せんべい
21	金	たまねぎいりぶたにくのしょうがやき いんげんのおかかあえ かぶとにんじのみそしる	牛乳 ビスケット	ミルク やさいせんべい	ビスケット
22	土	(土曜保育ご利用の方は、弁当・お茶・箸を持参下さい)	お茶 せんべい	お茶 ビスケット	
24	月	振替休日 🇯🇵			
25	火	れんこんいりとりにくのつくねに キャベツのゆかりあえ とうふとじゃがいものみそしる	牛乳 Ca せんべい	おちゃ やきいも	クッキー
26	水	たんぼぼ組希望給食 ポークカレーシチュー ふくしんづけ フルーツミックス	牛乳 ウエハース	ミルク ひじきあられ	せんべい
27	木	さけのムニエル さつまいものきんぴら わかめとたまねぎのみそしる	牛乳 野菜せんべい	おちゃ ヨーグルト	ビスケット
28	金	さくら組希望給食 わかどりのからあげ トマト ほうれんそうとコーンのソテー たまねぎとにんじのみそしる	牛乳 ビスケット	ミルク しょうゆせんべい	クッキー

食育活動

- *今年の節分は2月2日ですが園では3日におやつで節分ポーロを出します
- *線が引いてある献立は福井の郷土料理です
- *5日 うどん作り(全園児、うどんを踏んでコシを出してもらいます)
- *野菜ちぎりなどの活動も取り入れています



手作りおやつ

【今月使用する食材の産地】

北海道・青森・茨城・千葉・富山・石川
福井・長野・岐阜・愛知・静岡・徳島・高知
福岡・長崎・熊本・宮崎・鹿児島・アメリカ
メキシコ・フィリピン



食育だより

2月3日は「立春」です。暦の上では温かい春が訪れる日とされていますが、まだまだ厳しい寒さが続いています。福井県ではインフルエンザ感染症は減少傾向ですが、「インフルエンザ警報」は継続されています。引き続き手洗い・うがいを徹底し、バランスの良い食事や十分な睡眠をとって、寒さに負けず元気に過ごしましょう。

ふるさとの日 (2/7)

福井県は豊かな海や山々に囲まれおいしい食材やきれいな水に恵まれています。福井県は明治14年2月7日に誕生しました。県はこの日を一人ひとりが愛し築くための「ふるさとの日」と定めています。今月の給食には福井の郷土料理や地場の食材を使用する予定です。地元でとれる伝統野菜や郷土料理に興味を持ちこれからも子ども達に伝えていきたいです。

春の七草 (1/7)

節句の食べ物に少しでも興味を持ってもらえるよう七草に触れる体験をしました。給食ではすずな（蕪）とすずしろ（大根）を使った七草粥を皆で食べました。



もちつき大会 (1/10)

保護者の皆様にもご協力を頂き、餅つき大会を行いました。お米の蒸しあがる香りや杵と臼の感触、お餅の柔らかさに子ども達も興味津々でした。



お好み焼き作り (1/23)

クラスごとにホットプレートでお好み焼きを焼きました。みんな焼きたてを美味しそうに食べていました。

