



# 給食だより

今月のお弁当の日は  
1組・2組・3組のみ  
お弁当になります。  
(30日)



## ★新年あけましておめでとうございます★

新しい年を迎えました。年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えて行きましょう。今年も子ども達に安心安全で美味しい給食を提供していき、また子供達の健やかな成長を見守って行きたいと思ひます。



給食目標  
伝統料理について学ぼう

### ★おせち料理★

- \* 紅白かまぼこ \* 黒豆 \* 昆布巻き
- \* 数の子 \* えび \* 栗きんとん

### ★七草がゆ(1月7日)

1月7日は「人日の節句」といい、この朝に食べる縁起食が七草がゆです。無病息災の願いが込められています。

### ★鏡開き(1月11日)

正月に飾った鏡餅を1月11日に下げて雑煮やぜんざい、揚げ餅などにして食べる行事です。「割る」「砕く」などとは言わず「開く」という演技の良い表現を言ひます。

### ★おせち料理を詰める重箱の豆知識★

おせちにはめでたい事を重ねるといふ願いを込めて重箱に詰めます。基本は4段で上から一の重、二の重、三の重、与の重と呼びます。

- 一の重・・・黒豆、数の子、田作りなど祝い肴
- 二の重・・・伊達巻、きんとんのような甘い物中心
- 三の重・・・魚や海老の焼き物など海の幸中心
- 与の重・・・野菜の煮物など山の幸中心

## 1月のメニューより

### 鮭のみそバター焼き(4人分)

<材料> 鮭4切れ <調味料> 味噌40g 酒15g 砂糖5g 溶かしバター20g

<作り方> ①鮭の骨を取っておきます。

②ボールに調味料を混ぜ合わせます。

③鮭に調味料を入れて30分程漬け込みます。

④180℃の予熱したオーブンに入れ15分位焼きこんがり焼き色が  
がついたら出来上がり！



## 令和8年 予定 献立

1月		主食 及び 献立名	3時のおやつ	未満児追加
5	月	パン コーンシチュー きゃべきゃべサラダ	お茶 わかめおにぎり	牛乳 ビスケット
6	火	ごはん 揚げ魚のごま和え 添え野菜 豆腐のみそ汁	お茶 ぜんざい	牛乳 丸ボーロ
7	水	ごはん おでん風煮 みかん ほうれん草と卵のごま和え	牛乳 マカロニあべかわ	牛乳 せんべい
8	木	ごはん 魚のみそバター焼き 大根サラダ 白菜のコトコトスープ	牛乳 バナナ おかき	牛乳 ヨーグルト
9	金	ごはん かぼちゃのそぼろあん 春雨の酢の物 厚揚げのみそ汁	牛乳 ココアケーキ	牛乳 卵ボーロ
10	土	ごはん どさんこラーメン きゅうりのおかか和え	牛乳 みかん お菓子	牛乳 せんべい
26	月	ごはん カレーライス ひじきとチーズのサラダ	牛乳 みかん ビスケット	牛乳 コーンフレーク
13	火	ごはん 魚の磯風味焼き 洋風白和え 玉ねぎのすまし汁	お茶 おにぎり	牛乳 ヨーグルト
14	水	ごはん ひき肉と豆のケチャップ煮 ごまじゃこサラダ オレンジ	牛乳 メロントースト	牛乳 せんべい
15	木	ごはん 魚の塩焼き 千切り大根の和え物 わかめのみそ汁	牛乳 いも天	牛乳 ビスケット
16	金	ごはん 鶏のから揚げ カリフラワーサラダ かきたま汁	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 ビスコ
17	土	ごはん 中華丼 きゅうりとちくわの酢の物	牛乳 ミニパン	牛乳 せんべい
23	誕生会	ちらし寿司 照り焼きチキン スパゲティサラダ 添え野菜 すまし汁 みかん ミニゼリー	牛乳 イチゴスペシャル	牛乳 クッキー