



2月の園だより

社会福祉法人 天神福祉会 あけぼの保育園 令和4年2月号

鬼のお面をみんなで作ったり、鬼の歌を歌ったりと毎日楽しく過ごしている子どもたち。

まだまだ寒い日が続き、感染症、インフルエンザが流行してくる時期でもあります。

手洗いうがいをしっかりと、この冬をみんなで元気に乗り越えていきたいと思います、ご家庭でも外から帰ったら、必ず手洗いうがい消毒を習慣づけましょう。

また、保育園でもこまめに検温していますが、体調がいつもと違うときは登園を控え、ご家庭で様子を見てください。

★ 園目標 体調を整えながら、快適に過ごす。

【2月の行事】

8日(火) 避難訓練

8日(火) 園長会議 (園長先生出席)

14日(月) 身体計測

15日(火) 避難訓練

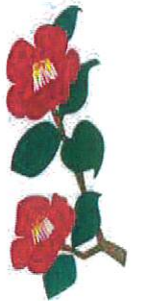
15日(火) 身体計測

16日(水) 身体計測

17日(木) 身体計測

18日(金) 身体計測

3月26日(土)卒園式(ぞう・きりんぐみ)を予定しています。



献立予定表



日曜	献立名	付け合わせ	主な材料	おやつ
1 火	肉じゃが	ひじきナムル フルーツ	牛肉 ジャガ芋 人参 玉葱 糸コン 椎茸 インゲン 胡麻 ヒジキ サツマ揚げ 鰹元	若布スパゲティ
2 水	ポトフ	スパゲティサラダ フルーツ	ウインナー ベーコン ジャガ芋 人参 玉葱 シメジ キャベツ スパゲティ ハム 胡瓜 コーン	切干大根おにぎり
3 木	鬼ハンバーグ	コールスロー フルーツ	合ミンチ 玉葱 ハム キャベツ 胡瓜 人参 コーン	鬼まんじゅう
4 金	魚の蒲焼き	ほうれん草のおかか和え 味噌汁 フルーツ	魚 ホウレン草 人参 モヤシ 鰹節 豆腐 小松菜	お麩のかりんどう
5 土	きつねうどん	南瓜サラダ フルーツ	うどん麺 油揚げ 人参 玉葱 蒲鉾 葱 竹輪 南瓜 胡瓜 ハム	ウエハース
7 月	鮭の西京焼き	ちくわの甘酢和え フルーツ	鮭 味噌 竹輪 若布 胡瓜 レタス 人参 チリメン	ジャムサンド
8 火	八宝菜	ドレッシングサラダ フルーツ	豚肉 イカ エビ 玉葱 人参 青梗菜 白菜 椎茸 蒲鉾 焼豚 レタス 胡瓜 モヤシ	マシュマロプレート
9 水	骨太卵焼き	かみかみサラダ フルーツ	卵 鶏ミンチ 玉葱 人参 椎茸 ヒジキ サキイカ 胡瓜 牛蒡 コーン	おたのしみ
10 木	大豆の五目煮	もやしのナムル フルーツ	鶏肉 大豆 牛蒡 蓮根 人参 椎茸 蒟蒻 サツマ芋 厚揚げ 鰹元 蒲鉾 竹輪 小松菜 モヤシ 胡瓜 ハム	ツナマフィン
12 土	焼きそば	中華和え フルーツ	豚肉 キャベツ ビーマン モヤシ 蒲鉾 人参 玉葱 麵 焼豚 人参 レタス 胡瓜	せんべい
14 月	魚の竜田揚げ	五目納豆 フルーツ	魚 タクアン 胡瓜 納豆 チリメン	チョコカッフェケーキ
15 火	高野豆腐の卵とじ	こんにゃくきんぴら フルーツ	高野豆腐 卵 鶏肉 玉葱 キャベツ 人参 蒟蒻 サツマ揚げ インゲン	どうきりん組パン
16 水	白菜グラタン	切干大根のナムル フルーツ	白菜 鶏肉 玉葱 人参 ブロッコリー チーズ 大根 胡瓜 コーン ハム	小松菜おにぎり
17 木	麻婆厚揚	ひじき煮 フルーツ	豚ミンチ 厚揚げ 玉葱 人参 ビーマン 葱 竹輪 椎茸 味噌 ヒジキ サツマ揚げ インゲン	にゅうめん
18 金	とり天	ココロサラダ フルーツ	鶏肉 ジャガ芋 ウインナー 胡瓜	ザクザククッキー
19 土	イタリアンスパゲティ	フレンチサラダ フルーツ	ベーコン スパゲティ 玉葱 人参 ビーマン レタス ハム 胡瓜 コーン	ウエハース
21 月	魚の照り焼き	大根サラダ 若布スープ フルーツ	魚 大根 胡瓜 ハム 人参 若布 玉葱	バナナカッフェケーキ
22 火	コーンシチュー	和風サラダ フルーツ	鶏肉 玉葱 人参 ジャガ芋 シメジ グリンピース コーン シチュールク ツナ レタス 胡瓜 人参	ひじきおにぎり
24 木	ふわふわ丼	胡瓜と若布の酢の物 フルーツ	卵 豆腐 鶏ミンチ 玉葱 人参 牛蒡 葱 麩 胡瓜 若布 チリメン	パンダ組パン
25 金	タンドリーチキン	シーザーサラダ フルーツ	鶏肉 カレー粉 ベーコン レタス 胡瓜 コーン	きな粉ラスク
26 土	五目ビーフン	小松菜の磯和え フルーツ	豚肉 イカ エビ 人参 玉葱 キャベツ ビーマン ビーフン 小松菜 モヤシ 海苔	せんべい
28 月	ビーンズカレー	レバー煮 フルーツ	鶏肉 大豆 人参 玉葱 ジャガ芋 シメジ ビーマン 鶏肝 ニラ 糸コン 生姜	ほうれん草ケーキ

♪ 2月給食だよ！ ♪

暦のうえでは立春を迎えますが、1年でいちばん寒い時期です。空気が乾燥していて、感染症などが流行しやすくなります。室内の喚起と加湿を心がけて、冬をのり切りしましょう。



季節と食のはなし ~ 恵方巻 ~

恵方巻とは、節分の夜に食べる縁起物の太巻きのことです。春を迎える節分の日に、1年の災いを払う厄落としや商売繁盛を願い、太巻きはその年の恵方に向かい、丸かじりするのが習わしです。2022年の恵方は「北北西やや北」だとされています。なお、恵方巻の具材は、七福神の「7」にちなみ、7種類入れるとよいとされています。定番具材にはそれぞれ縁起の良い意味が込められています。

恵方巻の定番具材

きゅうり：その名前から「9つの利」
しいたけ：傘の形が陣竿に似ていることから「護身」
かんぴょう：細く長い形から「長寿」
桜でんぶ：鯛をほぐしていることから「めでたい」

えび：紅白の色からめでたい
だし巻き卵：黄色い色から「金運」
うなぎ・あなご：力強さや長い姿から「出世」「長寿」



* 献立は、都合により変更することがあります。