

# 給食 1月

## の だより

令和5年度 2学期 給食 1月号  
3月号 給食



今月は、なかなか見えないお正月の様子を お届けします。  
園では | 週間 | の間に 新年の準備として、肉・魚・豆・卵が  
お入りのように 献立を 組んでいます。その中に 新鮮な玉子豆腐  
や 揚げ 果物や マーガリット 干し草に 食べた後の お楽しみ  
として 2月... ♡♡ とお正月の 献立の中を 意識しているの  
「お正月」を 「自分の 食べやすい 大きさ、一口が 食べやすい」  
なる、です。3,4,5月まで (お正月の準備が 済んだら) にして、  
お正月の 献立を 食材に 対応して 調整 しています。



お正月におめでとうございます!!

今年もお返しをお願いします。今年度も残り3ヶ月と  
なりました。今年もお返しをお願いします。  
乾燥する季節、体調管理には 気をつけて  
感染症や 寒さに 負けずに 幸い過ごして欲しいと  
思います。

0.1才は 咀嚼力、嚥下の 成長  
から、自分で 食べやすい 大きさを  
自分で 決める 能力が 伸び、  
お正月の 献立に 対応して  
調整 しています。

アジアカップ

### 1月の行事食

4日(月) お正月メニュー

お正月メニューを (作り出し) 準備します!!  
今年もお正月メニューを 食べながら 健康  
と 幸せを 願っています。

5日(金) 七草

今年、七草の日は 日曜日なので、少し早くに...

11日(木) 鏡開き

お正月のおもちを 食べさせて、白玉団子  
を入れた ぜんざい いただきます ♡♡



アピポ (フィリピン)

肉や野菜を 煮込んだ料理で、  
アピポは スペイン語で「アピポ」  
「煮付け」という意味があります。  
胃のきの 鶏肉や 豚肉を 使うのが  
代表的です。



カキイロ (台湾)

日本全国に 広がる 台湾の影響を  
受けた 中華風の 「カキイロ」 です。  
肉や野菜と 一緒に 煮込むのが、  
中華風で 今回は 豚肉を 使っ  
ています。



1月のお正月は、1/17(水)です。  
お正月の準備を しっかりと お願い  
します。つまじい、ビシッ 等の  
準備は 完全に 進んで下さい。  
お正月の 準備を 忘れなく!!