

平成25年



## 1月献立予定表



こぐま保育園

| 月曜日   | 火曜日   | 水曜日  | 木曜日  | 金曜日  | 土曜日   |
|---|---|--|--|--|---|
|   | 1) 元日<br>   | 2)<br>   | 3) 正月<br>  | 4) 休升<br>  | 5) 保育始め<br>フードカスター<br>パン<br>フルーツ<br>牛乳        |
| 7) 七草粥<br>ごはん<br>筑前煮<br>里芋の塩揚げ<br>青菜の磯和え・みそ汁<br>すいとん汁             | 8) ごはん<br>魚の生姜煮<br>黒豆<br>冬瓜の煮物<br>みそ汁<br>カッफーケーキ                | 9) 子どもパン<br>★ドッグ・サンド<br>手羽先ヒヤシンの煮込み<br>フライドポテトサラダ<br>フルーツ<br>ホットドッグ                  | 10) にゅう麺<br>豆腐田楽<br>さつまいもサラダ<br>フルーツ                         | 11) ごはん<br>魚の照り焼き<br>野菜のかき揚げ<br>煮浸し<br>豆乳入りみそ汁               | 12) そぼろ丼<br>みそ汁<br>牛乳                         |
| 14) 成人の日<br>(休園)  | 15) ごはん<br>蓮根団子<br>チャーハン・酢の物<br>人参と里芋の合煮<br>白菜と春雨の中華スープ<br>大學いも | 16) 年長:ワクワクランチ<br>弁当デー<br>   | 17) 施設開放日<br>セリ千代次郎ごはん<br>里芋の塩焼き<br>納豆サラダ<br>さつまいも塩揚げ<br>みそ汁 | 18) 年長:年下生<br>ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>★(大根丼)<br>さつまいも甘煮<br>お湯レ・みそ汁 | 19) 煙ニンニク<br>ラーメン<br>フルーツ<br>牛乳               |
| 21) ごはん<br>高野豆腐の甘酢炒<br>大根と牛蒡の煮物<br>ごま和え<br>鶏肉と春雨の中華スープ            | 22) ごはん<br>鰯と野菜の香蒸<br>高菜の煮浸し<br>里芋の塩揚げ<br>粒汁                    | 23) ごはん<br>おでん<br>白和え<br>フルーツ  | 24) 肉うどん<br>五目大豆<br>青菜のごま和え<br>フルーツ                          | 25) ごはん<br>魚のかぶら煮<br>里芋と人参の合煮<br>チャーハン・ねぎのみ<br>お湯・みそ汁        | 26) 中華丼<br>フルーツ<br>牛乳                         |
| 28) ごはん<br>豆腐とツナのハンバーグ風・チャーハン<br>いんじきのタマゴ煮<br>ごま和え・豚汁<br>パンフーディング | 29) ごはん<br>鶏肉と大根のうま煮<br>野菜の石焼和え<br>鶏肉の船場汁<br>抹茶と小豆のシフォン         | 人手ビスケット  | カレー蒸レバコン   | ラップ・あいにぎり  | あらわし  |
| 30) 子どもパン<br>里芋のチーズ風味<br>焼じゃが<br>野菜ウラダ<br>ヌードル                    | 31) 五目ラーメン<br>煮・奴<br>セリ千代次郎の<br>酢の物<br>野菜の煮浸し                   | 32) 今月のリクエストメニュー<br>平成25年の年明けの誕生日は3名<br>・糸賀一太郎さん<br>・河井由依さん<br>・石巻谷大皇生さん<br>あたのレモン!! | 33) 五目ラーメン<br>煮・奴<br>セリ千代次郎の<br>酢の物<br>野菜の煮浸し                | 34) 五目ラーメン<br>煮・奴<br>セリ千代次郎の<br>酢の物<br>野菜の煮浸し                | 35) 五目ラーメン<br>煮・奴<br>セリ千代次郎の<br>酢の物<br>野菜の煮浸し |

※都合により、南へ立・おやつに変更があります

## 迎春 今年も健康ですごします

子どもは「食」を通して心をはぐくみ、鍛える

子どもにとって、幼い時期からよい食べ方を身につけることは、その日の成長や健康を保障します。同時に温かい食事は体の栄養とともに作り手の愛情を通じ、温かい心を育てます。舟の胸に抱かれ、安心しきっておっぱいを飲んでいたときから、歯ごたえのあるもの、冷たいものの、熱いものの、味の異なるものを受け入れていく過程は、心を開いて他人を受け入れ、社会的存在に育っていく心の成長につながります。食は心を育て、心を鍛えるのです。本末子どもは食べることが大好きです。食べているときの子どもは、安心して笑顔があふれます。ただ食べ物を大切に感じ子心が、親も子ども少なくないいるのが現状です。

人類は長きにわたり、飢えと戦いを重ねてきました。かつて日本も、食べることに必死だった時代がありましたが、今では食の時代。食べ物があふれています。駅の冷蔵庫はむらさん、自動販売機にコンビニ、マート、ストア、駅のお金を持ち出し、買ひ食ひをする子、夜、壁際りにコンビニの前ですわり込みスナック菓子をほお張る子どもたち。

食事はごく当たり前の存在から、「食べてくれる?」「どうぞ食べて」という形で食べられる時代へと移っている部分もあります。

最近は、ごくまば現場で、「アレルギーがあるもので、無理矢理…」「不登校に「よもぎで偏食について」下さり上手で、特に学校でよく見かけます。アレルギーで命にかかわる場合はもちろん別ですが、作り手への配慮や感謝が感じられます。自己中心主義に陥っている可能性が大きいようです。食べ物や食事があまりに苦手なことは、他者を大事にしておる社会につながりません。

いまは子ども自身も消費者。だからこそ、自分の手と足を使い、大畠仕事をする体験をします。食事と一緒に連れていく料理をいっしょに作る。自分の作ったもので人間がおいしいと食べてくれると喜びを知ると、食べ物へのいとおりと感謝の思いが湧いてきます。心の基礎工事のためにも、おいしく感謝して食べることが大切です。

斎藤順子 消防医学 心理学

メンタルヘルスカウンセラー

～食の心理サポートより～

●今月のリクエストメニュー

平成25年の年明けの誕生日は3名

・糸賀一太郎さん

・河井由依さん

・石巻谷大皇生さん

あたのレモン!!

ありがとうございました 食事・粥・おやつ給食につきわせて頂きました