

# 給食だより



★ 2019.12.1  
★ 幌北ゆりがご保育園

12月になりました。気温もグッと下がり、長い冬が始まりましたね。寒い中でも、子ども達は毎日元気いっぱい遊んでいます。今日はイベントも盛りだくさんです。作って遊ぼうに向けては、みんな一生懸命に切ったり、貼ったり、取り組んでいます。楽しいですね！おもちつきもあるので、インフルエンザや胃腸炎などの感染症に気をつけて、楽しい12月を過ごしましょう♪

## 12月の予定

4日(水)  
5日(木)

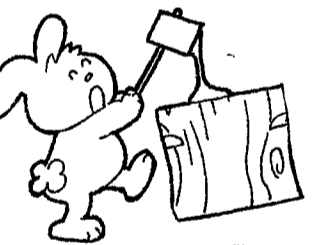
つくって  
あそぼう

18日(水)

12月の  
お誕生会

20日(金)

もちつき



12/29 ~ 1/3は  
お休みです



	主食	副食	午後のおやつ
2月	わかめごはん	おろし汁(大根、油あげ) / 小松菜と豆腐の味噌あえ ホッケ照り焼き / キャバツの揚げ炒め	にんじんおしぼん / 揚げおにぎり / 煮干し
3火	パン	コンボタージュ / 千草煮 / カぼちゃグラッセ	ゆかりおにぎり / 黒ごせんべい / こんにゃく
4水	ごはん	おろし汁(キャバツ、玉ネギ) / マーボー豆腐 / 甘酢レンコン	パンケーキ / 二色せんべい / すもも
5木	ツナカレー	お茶 / 千草煮	カップケーキ / プチスティック / 煮干し
6金	ごはん	おろし汁(シヤガ芋、ワカメ) / 魚の生姜焼き / モヤシのりあえ / マーコン炒め	トマトパン / ほとむきりんどう / リんご
7土	あんかけうどん	白菜と油あげの煮物 / カリフラワー	おかし / 果物
9月	ごはん	おろし汁(エビ、白菜) / 焼き魚(サマ) / ブロッコリーと豆腐の味噌あえ / 切干大根炒め	きなこスコーン / バジリん / こんにゃく
10火	パン	ミネストローネ / ホウキチヤップ / キャバツのカレーソテー	かぼちゃの焼きまんじゅう / 菜の花 / フレーン
11水	とろろぼろ / ごはん	おろし汁(玉ネギ、大根) / 炒り豆腐 / レンコンキンピラ	ジャムトースト / この棒 / けん
12木	スパゲティ / ナポリタン	お茶 / チーズサラダ	コーンピラフ / サブレ / すもも
13金	納豆ごはん	清汁(ほうれん草、しらた) / サバ味噌煮 / モヤシの酢の物 / 長豆含め煮	ほうろくケーキ / のりせんべい / 煮干し
14土	まつねうどん	シヤガ芋とほうろく煮 / 甘酢大根	おかし / 果物
16月	わかめごはん	おろし汁(サツマ芋、玉ネギ) / ホッケ生姜焼き / 白菜おひたし / シマウの五目まんじゅう	レーズンおしぼん / きなこせんべい / フレーン
17火	パン	クリームシチュー / チリコンカン / きのこソテー	五平もち / おからチップ / こんにゃく
18水	ツナの炊き込みごはん	白菜スープ / ひかりあげ / フロッキー / サツマ芋と人参のグラッセ	ゼリー / ワッフル / すもも
19木	納豆 / スパゲティ	お茶 / 肉じゃが	じゃこおにぎり / バジせん / こんにゃく
20金	もちつき	カウどん / 白菜納豆あえ / けん	レーズンパン / のりおしぼん / 煮干し
21土	ワカメうどん	大根と厚揚げの煮物 / 甘酢レンコン	おかし / 果物
23月	ごはん	おろし汁(玉ネギ、白菜) / 豚肉の香味焼き / マーコンキンピラ	ドーナツ / 黒ごせんべい / けん
24火	パン	ポレチ / 魚のマヨネーズ焼き / モヤシソテー	焼き芋 / きかん棒 / すもも
25水	ごはん	おろし汁(キャバツ、ワカメ) / 豆腐のカレー炒め / かぼちゃ含め煮	ビザ風マカロニ / この棒 / フレーン
26木	ミートソース / スパゲティ	お茶 / 切干大根とリンゴのサラダ	わかめおにぎり / 二色せんべい / こんにゃく
27金	ゆかりごはん	おろし汁(しめじ、キャバツ) / 焼き魚(サマ) / 煮豆 / 大根炒め	ふかしカボチャ / サブレ / 煮干し
28土	味噌うどん	高麗豆腐とワカメの煮物 / 甘酢大根	おかし / 果物

**全国給食セミナー**に行ってきました!! 来年は札幌で開催されますよ~!!  
ぜひ参加して下さい!!

先日、11月16日、17日の2日間で開催された全国給食セミナーに参加しました。毎年全国規模で行われるこのセミナー、今年も三重県伊勢市で開催され、全国各地から栄養士や調理員をはじめとする給食関係者や保育士、保護者などが集まりました。「子どもを飢餓や貧困から救いたい」という人々の願いから始まった給食。脱脂粉乳だけという時代もあった給食が生き残るための「食事」という形から少しずつ変化し、「食は文化を作りあげろ」「全ての教科書の中に給食がある」と、教育においてとても重要視されるようになっていきました。給食は保育の一環であり、このことを改めて感じ、貴重なお話をたくさん聞くことができました。近年、衛生面でのマニュアル改正などにより、給食室では「してはいけないこと」「してはならないこと」がどんどん増えています。そんな中でも、子ども達の成長につながるような、大人になって思い出して温かい気持ちになってもらえるような、そんな給食を目指してこれからも努力してまいります。貴重な機会をありがとうございました。