１２月えんだより

７年12月号
船小屋保育園

今年も瞬く間に過ぎていき最後の月になってしまいました。
子どもたちにとっては、もうすぐ楽しい冬休みやお正月です。親子で過ごす時間も多くなり、子どもたちの生活の幅を広げるよいチャンスです。家庭では、子どものできる範囲でお手伝いなどさせていただければと思います。その時「ありがとう、助かったよ」と声を掛けてあげて下さい。子ども達にとってお父さんやお母さんの役に立てたということはとても大きな喜びであり、自信につながっていくと思います。
この時期、インフルエンザも流行っています。予防や対処に気づけて保育をしていきますが、ご家庭での配慮もよろしくお願いします。
元気に外で遊び 寒さに負けない体づくりをし 新年を迎えたいと思います。

１２月の行事予定

４日（木）　歯科検診　山口歯科医院より

１９日（金）　餅つき会（園児のみで行います）
作品展（２階ホール）・・・午後７時まで
２０日（土）　作品展・・・午後７時まで
２８日（日）～１月４日（日）冬休み

送迎について

送迎について下記の事項をお守りください。事故が起きてからでは取り返しがつきません。
●登園、降園後は、すみやかにお帰り下さい。他の方や、近隣の方の迷惑等につながります。
●子どもから目を離さず、必ず手をつないで安全には十分気をつけてください。
●一人で門から歩道側へ飛び出したり、駐車場へ向かったりしないようにしてください。
●登降園時に玄関前、駐車場で遊ぶことは大変危険ですのでお止めください。
●駐車場でのトラブルについては、責任を負いかねます。

例年冬休みの前後に欠席が多くなります。給食の予定立てるため、下記に出席を予定されている日を〇で囲み　１２月　８日（月）までに提出お願いいたします。

出　席　日

１２月２７日（土）・１月５日（月）・６日（火）・７日（水）

園児氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

12 給食だより

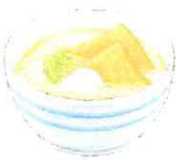
あっという間に12月を迎え、今年も残すところあとわずかとなりました。
皆さまにとって、この1年はいかがでしたでしょうか？
年末の慌ただしさの中でも、しっかり栄養と睡眠をとり元気に過ごしましょう！

12月22日「冬至の日」

12月22日は「冬至の日」とされています。冬至とは、1年の中で昼の時間が一番短く、夜が一番長くなる日です。冬至には、かぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ったりする風習があります。かぼちゃは風邪を引きにくくするビタミンがたっぷり含まれており、ゆず湯には体を温めてくれるだけでなく、香りによるリラックス効果も期待できます。ご家庭でも、ぜひ冬至の風習を楽しんでみてください。

冬の定番！お鍋料理！

寒さが続くこの季節ですが、お鍋は体を温めるのにぴったり！！お鍋料理のルーツは縄文時代にさかのぼり、火を通すことで固い食材を柔らかくし、栄養もまるごと摂れる知恵が現代にも受け継がれています。今では、定番の寄せ鍋やキムチ鍋、豆乳などバリエーション豊富で、家族や仲間と囲むお鍋は、心も体もぽかぽかにしてくれます。



大晦日　年越しそばの由来

大晦日と言えばみなさん年越しそばを食べる人が多いのではないでしょうか？江戸時代から細く長いそばの形にちなんで、「細く長く生きられますように」という長寿の願いが込められています。給食ではそばではなく、年越しうどんで新しい新年のお迎えしようと思っています。

2025年 **12月** **☆給食表☆** **船小屋保育園**

曜日	献立	材料	3時のおやつ
1日（月）	鯖のソース煮 切干大根サラダ コンソメスープ	鯖・中濃ソース・醤油・砂糖 切干大根・人参・ツナ・きゅうり・ひじき・胡麻・胡麻ドレッシング ほうれん草・えのき・人参・コーン・コンソメ	牛乳・味噌バタートースト
2日（火）	チキンビーンズ 和風サラダ 味噌汁	大豆・鶏肉・じゃが芋・玉葱・なす・人参・油・砂糖・醤油・ケチャップ 大根・キャベツ・きゅうり・人参・わかめ・ごま醤油ドレッシング 小松菜・人参・厚揚げ・里芋・だし・味噌・小葱	みるくもち
3日（水）	ポークカレー スパゲティサラダ りんご	豚肉・じゃが芋・人参・玉葱・カリフラワー・生姜・にんにく・油・カレールー スパゲティ・キャベツ・胡瓜・人参・ハム・コーン・マヨネーズ・塩 りんご	牛乳・ココア麩ラスク
4日（木）	親子煮 五目納豆 きのこの味噌汁	鶏小間・玉葱・人参・卵・干し椎茸・しょうゆ・みりん・砂糖 納豆・小松菜・人参・シラス・鰹節・醤油・砂糖 えのき・しめじ・人参・豆腐・玉葱・小葱・味噌	青りんごゼリー
5日（金）	豚肉とキャベツの味噌炒め もやしとささみの中華サラダ かきたま汁	豚肉・キャベツ・人参・たけのこ・赤ピーマン・もやし・長葱・干椎茸・生姜・味噌・砂糖・醤 もやし・ささみ・胡瓜・小松菜・醤油・砂糖・酢・ごま油 卵・玉葱・人参・チンゲン菜・椎茸・塩・薄口醤油	牛乳・チョコチップケーキ
6日（土）	かきたまうどん 野菜サラダ バナナ	うどん麺・鶏肉・人参・しめじ・かまぼこ・白菜・小葱・卵・干椎茸・薄口醤油・塩・みりん キャベツ・もやし・きゅうり・人参・黄ピーマン・ドレッシング バナナ	飲むヨーグルト・お菓子
8日（月）	魚のカレームニエル 小松菜のしらす和え のっぺい汁	タラ・塩・小麦粉・油・バター・カレー粉 小松菜・人参・しらす・コーン・枝豆・薄口・砂糖・胡麻 鶏肉・大根・人参・里芋・こんにゃく・干椎茸・あげ・塩・薄口醤油・片栗粉	牛乳・フライドポテト
9日（火）	ちくわの磯部揚げ オクラのかつお和え さつま芋の味噌汁	ちくわ・小麦粉・青のり・塩・油 オクラ・もやし・人参・わかめ・醤油・かつお節 さつま芋・えのき・人参・玉葱・小葱・あげ・味噌	いりこ・梅じゃこおにぎり
10日（水）	チーズオムレツ ひじき煮 野菜スープ	卵・玉葱・人参・ピーマン・チーズ・ケチャップ ひじき・大豆・人参・干し椎茸・あげ・砂糖・しょうゆ・みりん ウインナー・大根・人参・白菜・ブロッコリー・コーン・鶏ガラ・薄口しょうゆ	牛乳・チュロス
11日（木）	牛肉の柳川風煮 フレンチサラダ 味噌汁	牛肉・玉葱・牛蒡・人参・卵・こんにゃく・小葱・だし・醤油・酒・砂糖 キャベツ・もやし・きゅうり・人参・黄ピーマン・ハム・フレンチドレッシング わかめ・玉葱・人参・あげ・豆腐・味噌	フルーツヨーグルト
12日（金）	マーボー豆腐 胡瓜の中華風和え 中華スープ	豆腐・豚ミンチ・干し椎茸・長葱・生姜・ピーマン・玉葱・人参・赤味噌・醤油・砂糖・片栗粉 きゅうり・人参・春雨・生姜・醤油・砂糖・みりん・酢・胡麻 玉葱・小松菜・人参・小葱・鶏がら・薄口醤油	牛乳・ツナマヨトースト
13日（土）	醤油ラーメン 白菜とツナサラダ バナナ	ラーメン麺・豚肉・キャベツ・人参・チンゲン菜・もやし・コーン・椎茸・醤油スープ 白菜・人参・ツナ・赤ピーマン・黄ピーマン・マヨネーズ・塩 バナナ	パン
15日（月）	魚のオーロラソース イタリアンサラダ ポトフ風スープ	タラ・塩コショウ・小麦粉・油・ケチャップ・マヨネーズ キャベツ・赤ピーマン・胡瓜・コーン・イタリアンドレッシング 大根・人参・玉葱・キャベツ・ウインナー・鶏ガラ・小葱	牛乳・ジャムサンド
16日（火）	豚肉のケチャップ煮 小松菜とベーコンのサラダ キャベツの味噌汁	豚肉・人参・じゃが芋・玉葱・ピーマン・大豆・ウスターソース・ケチャップ 小松菜・もやし・ベーコン・マヨネーズ・しょうゆ・胡麻 キャベツ・人参・玉葱・小葱・揚げ・だし・味噌	大学芋
17日（水）	冬野菜シチュー コールスローサラダ みかん	鶏肉・南瓜・玉葱・人参・じゃがいも・シチューミックス・牛乳 キャベツ・胡瓜・人参・コーン・フレンチドレッシング みかん	牛乳・ホットドッグ
18日（木）	八宝菜 棒棒鶏サラダ ワンタンスープ	豚肉・玉葱・白菜・人参・椎茸・たけのこ・生姜・にんにく・醤油・砂糖・中華味・片栗粉 もやし・ささみ・きゅうり・人参・コーン・赤ピーマン・黄ピーマン・胡麻ドレッシング ワンタン・玉葱・チンゲン菜・人参・中華味・酒・塩	牛乳寒天
19日（金）	照り焼きチキン 大根サラダ ちゃんぽん味噌汁	鶏肉・砂糖・しょうゆ・みりん・しょうが 大根・人参・きゅうり・ハム・わかめ・胡麻・マヨネーズ 豚肉・キャベツ・人参・玉葱・蒲鉾・葱・味噌	芋ぜんざい
20日（土）	ちゃんぽん 蒸ししゅうまい バナナ	中華麺・豚肉・ピーマン・もやし・玉葱・キャベツ・人参・竹輪・蒲鉾・油・ちゃんぽんスープ しゅうまい バナナ	パン
22日（月）	赤魚の煮魚 かみかみさらだ 南瓜の味噌汁	赤魚・酒・生姜・砂糖・醤油 キャベツ・きゅうり・人参・ごぼう・コーン・胡麻ドレッシング 南瓜・玉葱・人参・わかめ・あげ・味噌	牛乳・パンプティング
23日（火） 米飯給食	カレーピラフ 鶏のピザ焼き マカロニサラダ ミルクスープ	米・鶏肉・玉葱・人参・ウインナー・カレー粉・コンソメ・塩 鶏肉・塩コショウ・玉葱・ピーマン・チーズ・ケチャップ マカロニ・きゅうり・キャベツ・人参・ハム・マヨネーズ じゃがいも・人参・玉葱・ウインナー・コーン・コンソメ・牛乳・塩・パセリ	プリン
24日（水）	ハヤシライス 大根とわかめのサラダ りんご	牛肉・じゃがいも・玉葱・人参・しめじ・ハヤシライスルー 大根・きゅうり・人参・ハム・わかめ・たまねぎドレッシング りんご	牛乳・しらすとチーズのトースト
25日（木）	厚揚げのきのこあんかけ ゴマドレサラダ はんぺん汁	厚揚げ・豚肉・人参・玉葱・えのき・干椎茸・しめじ・いんげん・醤油・砂糖・味醂・片栗粉 キャベツ・きゅうり・人参・コーン・胡麻ドレッシング はんぺん・白菜・人参・薄口しょうゆ・塩・料理酒	みかんゼリー
26日（金）	コロッケ 納豆とオクラの和え物 わかめの味噌汁	豚ひき肉・じゃがいも・玉葱・パン粉・油 納豆・人参・オクラ・醤油・みりん・砂糖 わかめ・人参・玉葱・豆腐・あげ・小葱・味噌	牛乳・ココア蒸しパン
27日（土）	年越しうどん もやしと小松菜のごま和え バナナ	うどん麺・あげ・鶏肉・かまぼこ・わかめ・長葱・干椎茸・薄口醤油・塩・みりん もやし・人参・小松菜・醤油・砂糖・胡麻 バナナ	パン

おしらせ＊23日は米飯給食です。き・もも・あお組はお箸のみ持ってきてください。
仕入等により、食材の変更がある場合があります。