



サンサン

中央愛児園
2022・12・23(金)
発行者:岩切

1月保育予定

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|----------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|------------------|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 冬休み | | | | ひよこ うさぎ カンガルー | いす うさぎ パンダ | |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| | 成人の日 | ひよこ いす 集団遊び | うさぎ コアラ めだか キリン | ひよこ うさぎ | いす うさぎ パンダ | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | いす うさぎ おもちゃ図書館 | ひよこ いす 水泳 | うさぎ コアラ キリン | ひよこ うさぎ ラッコ | いす うさぎ パンダ | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| | いす うさぎ 音楽療法 | ひよこ いす 水泳 | うさぎ コアラ キリン | ひよこ うさぎ ペンギン | いす うさぎ パンダ | |
| 29 | 30 | 31 | | | | |
| | いす うさぎ 製作 | ひよこ いす 保護者 研修会 | | | | |

* 内容は変更する場合があります。ご了承ください。

音楽療法、保護者研修会は全園児対象のプログラムです。

〈今月の予定〉

* 17日、24日(火)の午後は水泳指導です。

この日の午前保育は給食なしの

11時40分降園となります。

★水泳を欠席される方は前日の15:30までに
ご連絡をお願いします。

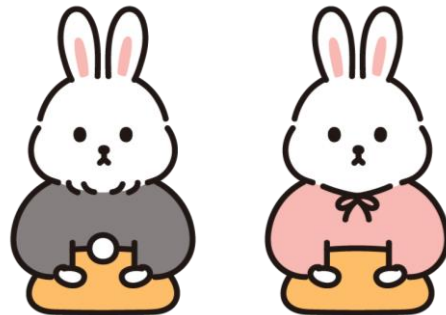
集合時間等厳守でご参加ください!

* 31日(火)の午後は保護者研修会です。

給食の阿部さんにお話して頂きます。

ぜひご参加ください。

* 歯磨き指導は11日、25日(水)です。



来月の予定

3日(金) 豆まき集会(合同保育)

13日、27日(月) 音楽療法

6日、20日(月) おもちゃ図書館

★6日(月)~10日(金)は面談週間になります。グループの体制が変更する場合があります。



令和5年1月献立表

中央愛児園

| 日 | 曜日 | メニュー | デザート | ドリンク |
|----|----|---------------------------------------|-------|------|
| 5 | 木 | 麻婆豆腐丼 ナムル 中華スープ | 杏仁豆腐 | 牛乳 |
| 6 | 金 | ポークカレー スティックサラダ | ヨーグルト | 牛乳 |
| 10 | 火 | オムライス 温野菜サラダ コーンスープ | ゼリー | 牛乳 |
| 11 | 水 | ミートソースうどん ブロッコリーサラダ コンソメスープ | 果物 | 牛乳 |
| 12 | 木 | おでん 白菜のおひたし ご飯 | 果物 | 牛乳 |
| 13 | 金 | カブの入ったクリームシチュー かぼちゃサラダ パン | ゼリー | 牛乳 |
| 16 | 月 | 焼きそば 野菜あんかけ炒め 中華スープ チーズ | 果物 | 牛乳 |
| 18 | 水 | ポテトグラタン ブロッコリーサラダ コンソメスープ パン | ゼリー | 牛乳 |
| 19 | 木 | ポトフ コールスロー ご飯 | 果物 | 牛乳 |
| 20 | 金 | ハンバーグ 温野菜サラダ コーンポタージュ パン | 果物 | 牛乳 |
| 23 | 月 | 鮭のちゃんちゃん焼き 白菜のおひたし ご飯 味噌汁 | ゼリー | 牛乳 |
| 25 | 水 | ミネストローネ ツナとポテトのサラダ パン | 果物 | 牛乳 |
| 26 | 木 | 魚のムニエル かぼちゃサラダ ご飯 味噌汁 | ゼリー | 牛乳 |
| 27 | 金 | 煮込みうどん サツマイモの煮物 チーズ | 果物 | 牛乳 |
| 30 | 月 | 麻婆豆腐丼 ナムル 中華スープ | 杏仁豆腐 | 牛乳 |
| 31 | 火 | ハヤシライス 野菜スティックピクルス | ヨーグルト | 牛乳 |

* 急なメニューの変更することがありますが、ご了承ください。

給食室便り



リンゴのコンポート

リンゴを給食で出すときの作り方です。



リンゴを皮むき、櫛形に切り、お鍋に入れます。色が
変わらないようにレモン汁を数滴かけます。カンタン酢でも良いです。
お水は入れません。弱火でじっくりと煮ます。
柔らかくなりましたら、できあがりです。
シャキシャキ感がなくなってしまったようなリンゴでもいいですよ。

応用でアップルパイはいかが。砂糖を入れて透明になるくらいまで煮ます。
シナモンをたっぷりかけてパイシートに包んで焼いてください。
アップルパイの出来上がりです。
試してみてください。

さて今月の保護者研修会は給食のお話しになります。
皆様とお茶会にしたいと考え中です。是非ご参加くださいネ。

