令和7年度 子苑第一幼稚園 | 2月こんだて





月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
12月1日	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日
	ごはん,マーボーどうふ,はるまき,ちゅうかあえ,はるさめスープ,オレンジ			おやこどん,ミートボール,フラ イドポテト,すのもの,ローリー
米、鶏ひき肉、錦糸卵、/ホタテフライ、/はくさい、油揚げ、/木綿豆腐、カットわかめ、ねぎ、和風だしの素、赤みそ、/ミニゼリー、	米、/豚ひき肉、木綿豆腐、 にら、マーボ豆腐の素、/春 巻き、/緑豆もやし、にんじん、ちゅうり、ハム、しょう ゆ、米酢、砂糖、/はるさめ (緑豆)、豚肉、チンゲンサ イ、たまねぎ、にんじん、鶏 がらスープ、しょうゆ、/オ レンジ、	スペン、/干しうどん、第コマ、はくさい、たまねぎ、にんじん、油揚げ、ねぎ、しょうゆ、みりん、片栗粉、/ポークシューマイ、/ツナ、ポークシュラー、マコネーズ、/パナナ、/牛乳、	米、 / ハンバーグ、ケチャップ、/ 長ひじき、大豆水煮、 鶏コマ、油揚げ、にんじん、 しょうゆ、和風だしの煮、み りん、砂糖、/マカコニ、ハ ム、きゅうり、マコネーズ、 /鶏ひき肉、キャベツ、たま ねぎ、にんじん、えのきた け、コンソメ、 / パイン缶、	米、鶏もも肉、たまねぎ、 卵、干ししいたけ、かまぼ こ、和風だしの素、しょう ゆ、/ミートボール、/フラ イドポテト、油、食塩、/ きゅうり、カットわかめ、ツ ナ、すし酢、砂糖、/ロー リー、
12月8日	12月9日	12月10日	12月11日	12月12日
ごはん,しろみざかなフライ,ちくぜんに,こまつなのおかかあえ,みそしる,プリン	とにんじんのにもの,ハムサラダ,すましじる,オレンジ	かふうスープ,ぎゅうにゅう,も もかん	めに,マカロニあべかわ,けんちんじる,ヨーグルト	みそしる,バナナ
米、/白身魚フライ、/鶏コマ、たけのこ(ゆで)、にんじん、れんこん、乱切りごぼう、しょうゆ、みりん、でいましょうゆ、なりないでいた。しょうゆ、かっちじ、一はくさい、えのきたけ、油揚げ、赤みそ、/プリン、	米、/鶏レバー、田楽味噌、 すりおろしショウガ、/だい こん、にんじた、油場げ、角 切り昆布、しょうゆ、砂ベ /ハム (細りり)、キネーズ、 ツ、きゅうり、マヨネーズ、 /木綿豆腐、はくさい、わか め (乾)、しょうゆ、/オレ ンジ、	コッペパン、焼きそば麺、豚肉、キャベツ、あおのり、かつお節、焼きそばソース、チキンナッゲット、/ブロー、カリー、胡豚ドレッシング、/鶏ひき肉、たまねぎ、卵、中華味、/牛乳、/ももも、	米、豚肉、たまねぎ、ねぎ、 田楽味噌、/高野豆腐、にん じん、キししいたけ、枝を糖、 「マカロニ、きな粉、砂丸、 「里芋、糸蒟蒻、だ地揚げ、和 風だしの素、しょうゆ、/ ヨーグルト、	米、/豚肉、切りイカ、はく さい、にんじん、たまねぎ、 干ししいたけ、中華味、ごま 油、/ほきの竜田揚げ、/ キャベツ、きゅうり、ハム、 コールスロードレッシング、 /たまねぎ、緑豆もやし、 カットわかめ、赤みそ、/バ ナナ、
12月15日	12月16日	12月17日	12月18日	12月19日
ふりかけごはん,ハムカツ,ほうれんそうベーコンソテー,かぼちゃのサラダ,カレーポトフ,ローリー	ごはん,さんまのしょうがに, きんぴらごぼう,コーンサラダ, ごもくみそしる,あおリンゴゼ リー	ロールパン,しょうゆラーメン, チーズオムレツ,おひたし,ぎゅ うにゅう,パナナ	ごはん,イカメンチカツ,いりど うふ,きりぼしだいこんのサラ ダ,のっぺいじる,プリン	ごはん,からあげ,あつあげげと はくさいのにもの,スパサラダ, みそしる,みかんかん
W 011++>111111				
米、のりたまふりかけ、/ハムカツ、油、/ベーコン、ほうれん草、コンソメ、/かぼちゃ、きゅうり、ズ・一鍋コマン・一鍋コマ、じゃがいも、たん、にんん、プロッコリー、コンソメ、カレー粉、/ローリー、	米、 / さんまの生姜煮、 / 鶏ひき肉、ごぼう水煮、にんじん、ごま、和風だしの素、しょうゆ、砂味、 / キャベツ、きゅうり、ブロッドレッリー、 / コーン・カーング、 / さつまいも、じんじん、はくさい、 にんじん、 はけ、 赤みそ、 / 青りんごせりー、	ロールパン、/干し中華めん、豚肉、キャベツ、たまねだ、にんじん、醤カーメンスープ、/チーズオムレツ、ケチャップ、/ほうれん砂糖、/牛乳、/パナナ、	米、 イイカメンチカツ、 /木、 /イカメンチ、にんじんにんにんにんにんにんにんになる。 できないにもいたけいたけいたが 油、片栗きゆう切りにんいかにん、砂糖、片栗きゆうりにんしいん、ツナ、 胡麻 ドレいも、しいん、ツナス・は はいかい という でいました (米、/鶏肉、から揚げ粉、 厚揚げ、はくさい、にんじん、豚肉、和風だしの素、 しょうゆ、砂糖、/スパゲ ティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、/こまつな、緑豆も やし、にんじん、油揚げ、赤みそ、/みかん缶、
ムカツ、油、/ベーコン、ほうれん草、コンソメ、/かぼちゃ、きゅうり、コーン缶、ハム、マヨネーズ、/鷄コマ、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、だいこん、にんじん、プロッコリー、コンソメ、カレー粉、/ローリー、	ひき肉、ごぼう水煮、にんじん、ごま、和風だしの煮、しょうゆ、砂糖、/キャベツ、きゅうり、ブロットコリー、コーン缶、胡麻ドレッシング、/さつまいも、だいこん、はくさい、にんじん、油揚げ、赤みそ、/青りんごゼリー、	ん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、醤油ラーメンスープ、/チーズオムレツ、ケチャップ、/ほうれん草、えのきたけ、しょうゆ、砂糖、/牛乳、/バナナ、	線豆腐、ちくわ、にんじん、 たまねぎ、華ひじき、干、みり いたけ、油、しょうゆ、切りい しだいこん、きゅうリーにん じん、ツナ、 胡麻ドレッシン グ、/鶏コでした、ねざ、 ぼう、 食塩、/プリン、	厚揚げ、はくさい、にんじん、豚肉、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、/スパゲティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、/こまつな、緑豆もやし、にんじん、油揚げ、赤みそ、/みかん缶、
ムカツ、油、/ベーコン、ほうれん草、コンソメ、/かぼちゃ、きゅうり、コーン缶、ハム、マヨネーズ、/鶏コマ、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、だいこん、にんじん、プロッコリー、コンソメ、カレー粉、/ローリー、	ひき肉、ごぼう水煮、にんじん、ごま、和風だしの煮、しょうゆ、砂糖、/キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、コーン缶、胡麻ドレッシング、/さつまいも、だいこん、はくさい、にんじん、ご抽揚げ、赤みそ、/青りんごゼリー、	ん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、醤油ラーメンスープ、/チーズオムレツ、ケチャップ、/ほうれん草、えのきたけ、しょうゆ、砂糖、/牛乳、/バナナ、	線豆腐、ちくわ、にんじん、 たまねぎ、華ひじき、干みり いたけ、油、しようゆ、切り干 しだいこん、きゅうりにん じん、ツナ、マ、こといき、しょう うの、食塩、/プリン、 12月25日 ごはん,すきやききふううまに、 あつやきたまご,だいがくい	厚揚げ、はくさい、にんじん、豚肉、和風だしの煮、 しょうゆ、砂糖、/スパゲ ティ、ハム、きゅうり、マヨ ネーズ、/こまつな、緑豆も やし、にんじん、油揚げ、赤 みそ、/みかん缶、
ムカツ、油、/ベーコン、ほうれんだ。 コンソメ、/かぼちゃ、マヨネーズ、/鶏コマ、じゃがいも、たまねだんじん、ブロッコリー、 12月22日 ではん、メンチカツ、さといもに、はるさめサラダ、ワンタン	ひき肉、ごぼう水煮、にんじん、ごま、和風だしの煮、しょうゆ、砂糖、ブリカコリー、コーン缶まいも、だいこん、はくさい、にんじん、油揚げ、赤みそ、/青りんごゼリー、 12月23日 12月23日	ん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、醤油ラーメンスープ、/チーズオムレツ、ケチャップ、/ほうれん砂糖、/牛乳、/パナナ、 12月24日	線豆腐、ちくわ、にんじん、 たまねぎ、華ひじき、干みり いたけ、油、しようゆ、切り干 しだいこん、きゅうりにん じん、ツナ、マ、こといき、しょう うの、食塩、/プリン、 12月25日 ごはん,すきやききふううまに、 あつやきたまご,だいがくい	厚揚げ、はくさい、にんじん、豚肉、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、/スパゲティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、/こまつな、緑豆もやし、にんじん、油揚げ、赤みそ、/みかん缶、

甘味は「本能が求める味」だからこそ要注意!



現代社会ではお菓子やジュース、デザートなど、甘いものがいつでも手に入り、摂り過ぎてしまうことが問題に なっています。甘いものをたくさん食べると、食事がおろそかになり、体に必要な栄養が不足しがちになります。 また、血糖値が急激に上がったり下がったりすることで、集中力が続かなくなったり、イライラしやすくなったり することも。これは、心と体のバランスを崩す原因にもなりかねません。

「甘いものを一切食べない」のではなく、五味(甘味、塩味、酸味、苦味、うま味)をバランスよく味わうこと を大切にしましょう。

甘いものは、食事とは切り離して楽しむなど、メリハリをつけることが大切です。多様な味を知ることで、子ど もたちの食の世界はもっと広がり、豊かなものになります。