



1月えんだよい

R7年1月6日 発行 鶺住居保育園 小林

あけましておめでとうございます

新春を迎え、令和7年になりました。皆様のご健康とご多幸を心からお祈り申し上げます。今年もよろしくお願いいたします。

先月のクリスマス発表会には、大勢の皆様にお越しいただき、ありがとうございました。発表会后、インフルエンザAが大流行し、園閉鎖となり、そのまま年末年始の休園となったことで大変ご迷惑をおかけしました。申し訳ございませんでした。休み明け、元気な子どもたちに会えて、安心しております。

インフルエンザやコロナ等の感染症が猛威をふるっておりますので、引き続き手洗いうがいを励行し、元気に過ごしましょう。

園長 八幡 雅子

☆今月の予定☆

【園行事】

1日(水)～3日(金)

年始休園

9日(木) しおかぜ号

14日(火)～24日(金)

子育てトーク

17日(金) 誕生会

23日(木) 鶺住居小学校幼稚園と交流会

24日(金) 避難訓練

31日(金) 豆まき会

【センター行事】

16日(木) とびっこぐみ

23日(木) めだかぐみ

30日(木) すまいるひろば

面談時に予防接種や定期健診の確認を行いますので、母子手帳をお持ちください。また、職場や連絡先など変更がある方はお知らせください。

面談は全園児対象です。各クラス面談表を玄関に掲示しますので、名前の記入をお願いします。

- ① 13:30～13:50
- ② 14:00～14:20
- ③ 14:30～14:50



今月は、7名のお友だちが誕生日を迎えました！

おめでとうございます♪



○たんぽぽぐみ

残すところ3か月となりました。心身ともに健やかに日々成長する子どもたちの可愛らしい笑顔とともに、一日一日を大切に明るく楽しく安心して過ごせる保育を心がけたいと思います。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

○すみれぐみ

あけましておめでとうございます。発表会ではたくさんのお客さんを前に緊張しながらも泣くこともなく踊ったり表現する姿を見ていただくことができ良かったです。衣装などのご協力やたくさんの拍手と応援をありがとうございました。今月は子育てトークがあります。この1年のお子さんの成長と一緒に喜びあいましょうね。

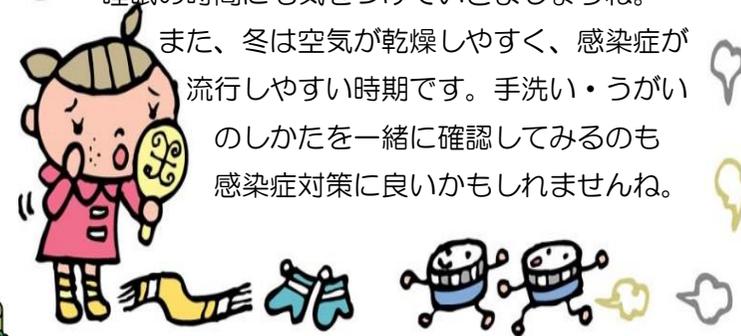
○こすもすぐみ

先月の発表会では、緊張したり、ハイテンションになったりと、色々な姿を見せてくれたこすもす組のお友達。一人一人、とてもかわいらしかったですね。衣装の準備から当日の温かい拍手など、ありがとうございました！今月は子育てトークがありますのでよろしくお願いいたします。



年末年始の休み明けは生活リズムが崩れてしまうことがあります。久しぶりの園生活はお子さんも疲れを感じる場合がありますので、お家でも十分な休息をとり、食事や睡眠の時間にも気をつけていきましょうね。

また、冬は空気が乾燥しやすく、感染症が流行しやすい時期です。手洗い・うがいのしかたを一緒に確認してみるのも感染症対策に良いかもしれませんね。



○すずらんぐみ

「うんとこしょ どっこいしょ」とみんなで力を合わせて劇に取り組んだり、すずらんさんにぴったりの曲に合わせてダンスを楽しんだ発表会。これまでの様子を振り返って「すずらんさんはこんなにできるんだ！」と思いました。子どもの成長を保護者の方々と一緒に感じることができ、嬉しかったです。子育てトークでも、お子さんの様子をお話ししましょうね。

○ひまわりぐみ

先月はクリスマス発表会でのご協力ありがとうございました。出番を終えた子どもたちが「え！発表会終わり？」とビックリするほど、あっという間の時間でしたね。今月はお正月遊びや、外遊びでのびのびと体を動かし、手洗いうがいをしっかりおこない、体調管理にも気をつけていきます。先月できなかったクッキングも今月にできればと考えています。後程、キッズビュー等でお知らせします。

○さくらぐみ

先月は発表会へ向けた活動を通して子どもたちの大きな成長を感じることができました。今月は寒さに負けず、たくさん戸外で体を動かして遊びたいと思います。





献立表



2024年度 鶴住居保育園

曜日	月	火	水	木	金	土	
日付						4日	
給食	<p>12月の食育活動</p> <p>◎もちつき会 蒸したてのもち米を味見したり匂いをかいだりして、お餅つきを体験しました。さくら組が餅つきしている様子を、他のクラスも見学に来ると「やってみよう！」とたくさんのお友達が手を挙げていました。みんなで作ったお餅は鏡餅にし、お年神様を迎える準備をしたいと思います！ 2025年もどうぞよろしくお願い致します。</p>					<p>12/30(月)~1/3(金)は休園です。</p>	<p>お弁当の日 お弁当の準備をお願いします。(全園児)</p>
おやつ						<p>基準値</p> <p>おせんべい</p>	<p>ジョア</p>
エネルギー						<p><以上児> <未満児></p> <p>460Kcal 490Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>122Kcal 149Kcal</p>
たんぱく質						<p>22.3g 21.1g</p>	<p>8.0g 7.6g</p>
脂質						<p>16.2g 13.8g</p>	<p>0.5g 0.3g</p>
食塩相当量						<p>1.6g 1.5g</p>	<p>0.4g 0.2g</p>
日付	6日	7日	8日	9日	10日	11日	
給食	<p>ミルクカレー 法蓮草のごま和え 中華風かき卵スープ 果物</p>	<p>卵グラタン 春雨と胡瓜の酢の物 トマト みそ汁・果物</p>	<p>鶏肉の大豆五目煮 キャベツの塩昆布和え ブロッコリーのカレーマヨ和え みそ汁・果物</p>	<p>鯖のアップルソース煮 シルバーサラダ 小松菜のおかか和え みそ汁・果物</p>	<p>チャンポンうどん 筑前煮 切干大根の酢の物 果物 ご飯はいりません</p>	<p>コーンマヨトースト スティックチーズ 茹で枝豆 牛乳・果物</p>	
おやつ	<p>ツナトースト 牛乳</p>	<p>七草そうすい 牛乳</p>	<p>ソフル ウエハース</p>	<p>味噌蒸しパン 牛乳</p>	<p>おかかチーズおにぎり 牛乳</p>	<p>プリン おせんべい</p>	
エネルギー	<p><以上児> <未満児></p> <p>411Kcal 471Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>392Kcal 461Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>368Kcal 462Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>414Kcal 444Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>473Kcal 396Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>470Kcal 483Kcal</p>	
たんぱく質	<p>22.1g 18.6g</p>	<p>18.2g 18.4g</p>	<p>21.1g 21.5g</p>	<p>22.0g 20.0g</p>	<p>28.5g 24.2g</p>	<p>18.5g 20.4g</p>	
脂質	<p>15.7g 11.8g</p>	<p>16.7g 13.6g</p>	<p>13.1g 12.3g</p>	<p>16.5g 13.1g</p>	<p>12.3g 11.4g</p>	<p>21.3g 20.5g</p>	
食塩相当量	<p>2.6g 1.9g</p>	<p>1.9g 1.4g</p>	<p>1.8g 1.4g</p>	<p>2.2g 1.6g</p>	<p>2.6g 1.9g</p>	<p>1.6g 1.7g</p>	
日付	13日	14日	15日	16日	17日 誕生会	18日	
給食	<p>成人の日</p>	<p>ふわふわ親子煮 胡瓜とカブの浅漬け マカロニソテー みそ汁・果物</p>	<p>スタミナ納豆 竹輪のカレー揚げ 胡瓜のごま油和え さつま汁・果物</p>	<p>鶏肉のさっぱり煮 ブロッコリーのおかかマヨ和え すき昆布と豚肉の炒め煮 みそ汁・果物</p>	<p>スパゲッティナポリタン ジャーマンポテト 法蓮草ともやしのナムル スープ・果物 ご飯はいりません</p>	<p>ツナサンド フィッシュソーセージ 牛乳 果物</p>	
おやつ	<p>焼き芋 牛乳</p>	<p>かやきのお汁粉 麦茶</p>	<p>ジャムサンド 牛乳</p>	<p>ココアブラウニー ジョア</p>	<p>サブレ ぶどう果汁</p>		
エネルギー	<p><以上児> <未満児></p> <p>366Kcal 408Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>400Kcal 447Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>370Kcal 412Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>513Kcal 429Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>421Kcal 437Kcal</p>		
たんぱく質	<p>17.3g 14.2g</p>	<p>21.6g 20.6g</p>	<p>25.5g 22.2g</p>	<p>23.3g 21.8g</p>	<p>12.8g 15.4g</p>		
脂質	<p>9.8g 6.8g</p>	<p>13.1g 11.2g</p>	<p>10.6g 7.9g</p>	<p>20.8g 16.3g</p>	<p>14.1g 13.5g</p>		
食塩相当量	<p>2.0g 1.4g</p>	<p>2.2g 1.6g</p>	<p>2.2g 1.6g</p>	<p>2.8g 2.1g</p>	<p>1.2g 1.3g</p>		
日付	20日	21日	22日	23日	24日	25日	
給食	<p>スペイン風オムレツ マカロニサラダ 小松菜の煮びたし みそ汁・果物</p>	<p>ハヤシライス キャベツとパインのサラダ ベーコン南瓜 スープ・果物</p>	<p>大豆とごぼうの落とし揚げ 磯香浸し 卵スープ 果物</p>	<p>おから卵焼き 粉吹き芋の甘辛和え 人参しりしり 豚汁・果物</p>	<p>豆乳担々麺 厚揚げの生姜煮 白菜とりんごのサラダ 果物 ご飯はいりません</p>	<p>カレートースト ゆで卵 ミニトマト 牛乳・果物</p>	
おやつ	<p>お好み焼き 牛乳</p>	<p>ゼリーフライ 牛乳</p>	<p>いきなり団子 牛乳</p>	<p>スコーン 牛乳</p>	<p>五平餅 牛乳</p>	<p>白い風船 りんご果汁</p>	
エネルギー	<p><以上児> <未満児></p> <p>388Kcal 452Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>440Kcal 478Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>449Kcal 497Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>429Kcal 453Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>544Kcal 446Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>423Kcal 440Kcal</p>	
たんぱく質	<p>19.5g 20.1g</p>	<p>19.7g 18.0g</p>	<p>24.3g 21.0g</p>	<p>22.7g 20.2g</p>	<p>21.8g 19.6g</p>	<p>15.0g 16.7g</p>	
脂質	<p>19.6g 16.2g</p>	<p>17.5g 16.3g</p>	<p>17.5g 13.8g</p>	<p>16.0g 11.2g</p>	<p>17.8g 15.3g</p>	<p>16.4g 15.0g</p>	
食塩相当量	<p>2.1g 1.6g</p>	<p>2.8g 1.9g</p>	<p>1.9g 1.3g</p>	<p>2.2g 1.6g</p>	<p>2.3g 1.7g</p>	<p>1.2g 1.3g</p>	
日付	27日	28日	29日	30日	31日 豆まき会		
給食	<p>鮭のポテトクリーム焼き キャベツと油揚げの炒め煮 法蓮草ののり和え みそ汁・果物</p>	<p>豚みそ丼 ごぼうのサラダ 金時豆の煮豆 すまし汁・果物</p>	<p>スコッチエッグ ブロッコリーのカレー和え すき昆布とひじきの炒め煮 スープ・果物</p>	<p>ポークチャップ 胡瓜と若布の酢の物 さつま芋の甘煮 みそ汁・果物</p>	<p>鬼さんキーマカレー ささみの中華和え トマト スープ・果物 ご飯はいりません</p>	<p>・4日(土)は、お弁当の日となりますので、ご協力をお願い致します。 ・17日(金)は、誕生会です。 10日(金)・24日(金)・31日(金)も完全給食になりますので、すすらん組・ひまわり組・さくら組もご飯はいりません。</p>	
おやつ	<p>ウインナーパイ 牛乳</p>	<p>ごまロールパン 以：牛乳 未：麦茶</p>	<p>フレンチトースト 牛乳</p>	<p>フルーチェ おせんべい</p>	<p>鬼の金棒(アメリカンドッグ) 麦茶</p>		
エネルギー	<p><以上児> <未満児></p> <p>368Kcal 410Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>458Kcal 480Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>474Kcal 485Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>331Kcal 398Kcal</p>	<p><以上児> <未満児></p> <p>589Kcal 468Kcal</p>		
たんぱく質	<p>21.9g 17.4g</p>	<p>22.2g 19.6g</p>	<p>27.5g 23.8g</p>	<p>16.9g 16.8g</p>	<p>22.7g 19.5g</p>		
脂質	<p>18.6g 13.0g</p>	<p>20.7g 14.3g</p>	<p>24.0g 18.2g</p>	<p>8.8g 6.6g</p>	<p>23.7g 18.9g</p>		
食塩相当量	<p>2.2g 1.5g</p>	<p>1.4g 0.7g</p>	<p>1.9g 1.4g</p>	<p>1.6g 1.2g</p>	<p>2.8g 2.1g</p>		

ゼリーフライって何!?

1月21日のおやつメニューに入っている「ゼリーフライ」の正体はお菓子のゼリーではなく、主におからが使われ、ジャガイモ、ニンジン、ねぎを具材にし、パン粉をつけずに素揚げにし、それをソースにくぐらせたものです。

埼玉県行田市のご当地グルメで、主におやつとして市民に親しまれているそうです。

特徴的な名前の由来は、見た目が小判型であることから**銭フライ**と呼ばれており、それが訛って**ゼリー(ゼニ)**となったと言われています。



大人気! フィッシュバーガー

材料(子ども1人分)

たら	1切れ
塩コショウ	少々
小麦粉	2g
卵	5g
パン粉	6g
A 玉ねぎ	10g
ケチャップ	8g
砂糖	ひとつまみ
炒め油	適宜
キャベツ	15g
ロールパン(パンズ)	1個

作り方

- たらに塩コショウをし、小麦粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、170℃に熱した油で揚げます。
- Aのソースを作ります。玉ねぎをみじん切りにし、フライパンに油を敷いて炒め、ケチャップ・砂糖を加えて軽く煮詰めます。
- キャベツは千切り、ロールパンは横に切れ目を入れます。
- ロールパンの中に、キャベツ・タラフライ・Aのソースを挟みます。