



令和7年度 1月号 なごみん尾西園

あけましておめでとうございます。新年も給食の時間や食育教室で子どもたちの好奇心を育てていきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。



おせち料理は今ではお正月に食べるごちそうになっていますが、
本来は家族そろって一年を元気に過ごせたことを祝い
神様にお供えする料理のことでした。
地方のおせち料理はそのなごりで
その土地でとれる
ご馳走をみんなで食べる風習が
今でも残っています。



お子様に伝えたり、手伝って
もらったりしながら新年の準備
をされるとよいでしょう。



おすすめレシピ

豆腐入り松風焼き

給食でよくのお正月メニュー★みそ味のハンバーグです！

材料 3人分

鶏ひき肉	120g
木綿豆腐	90g
玉ねぎ	30g
みそ	12g
しょうゆ	4g
酒	4g
パン粉	20g
すりごま	適量

1. 玉ねぎをみじん切りにし、レンジで火を通す。
2. 豆腐をキッチンペーパーで包み、レンジで600Wで3分加熱。
3. 材料を全てまぜ、よくこねる。
4. フライパンに油をうすくひき、両面よく焼く。



12月 食育教室

冬の野菜ってなあに？

土の中で育つ野菜を学びました。

野菜当てクイズでは、野菜の名前を進んで伝える姿が見られました。



ごぼうの葉っぱ
はどれかなあ



蓮根の穴を覗いたり、ゆずの匂いを
嗅いでみました。



どんな匂い
なんだろう、



栄養士の 取り組み



12月より新しく調理スタッフが加わりました。病院や高齢施設、保育園での勤務経験を活かし、当園でも子どもたち一人ひとりに寄り添った給食づくりを大切にしていきたいと考えています。保護者の皆さまや職員の方々と連携し、安心してお任せいただける食事の提供に努めてまいります。よろしくお願いいたします。

行事食のお知らせ

1/5



お正月らしい給食を
予定しています

