



例年とは違い、1月に保育所の園庭に雪が積もったのは、たったの1日だけでした。また、寒くて大変だと感じることも少なかったですね。大人には過ごしやすい日々でしたが、子ども達には、外気の冷たさ、雪の感触、滑る地面の氷等を肌で感じながら遊ぶことが出来る貴重な時期です。今年は、その経験が出来ず少し残念に思います。

また、全国的に新型コロナウイルス感染症の感染拡大で、様々な制限をしながらの生活を送っています。このような状況ではありますが、感染予防対策をとりながら、子ども達には、思い切り身体を動かしてのびのびと遊び回り、元気に過ごして欲しいと思います。また、私達も子ども達が安心して思い切り遊べる環境を考え、子ども達の成長を見守っていききたいと思います。



発表会を開催します 2月20日(日)

皆様のご来場をお待ちしています。

詳細は後日お知らせいたします。

感染対策を取りながら
の食事風景 少人数ではありますが、間隔を開けて食べています。早く、楽しく食事ができるようにといいですね。



北仙道保育所

TEL 0856-22-7301

FAX 0856-22-7349



どんど焼き 理事長さん、常務さんに櫓を建てて頂き、皆さんが持って来て下さった注連飾り、書き初め、制作物を櫓の中に入れて火を付けました。門松等地域の皆様にご協力頂き、大きな櫓を建てる事が出来ました。ありがとうございました。



空高く舞い上がる煙に「幸せに過ごせますように」、煤を顔に付けて「元気に過ごせますように」と願いました。



保育の目標

- ☆健康な子ども
- ☆創造する子ども
- ☆節度のある子ども



1	火	
2	水	
3	木	節分
4	金	
5	土	
6	日	
7	月	
8	火	身体測定
9	水	
10	木	布団持ち帰り
11	金	
12	土	
13	日	
14	月	
15	火	
16	水	
17	木	予行練習 お弁当の日
18	金	
19	土	
20	日	発表会 (梁君 4歳)
21	月	
22	火	
23	水	
24	木	
25	金	歯ブラシ点検
26	土	布団持ち帰り
27	日	
28	月	子どもクッキング

2月予定献立表

(4年. 2. 1)

北仙道保育所

日	曜日	献	立	お や つ
1	火	焼きそば 大根サラダ すまし汁		ヨーグルト蒸しパン
2	水	わかめご飯 親子煮 胡麻酢和え みそ汁		ホットケーキ
3	木	魚の蒲焼き あらめの煮物 豆乳味噌汁		巻き寿司
4	金	お好み焼き 海藻サラダ コンソメスープ		小豆でっち
5	土	メンチカツ ナムル 中華スープ		
7	月	沖縄風炊き込み おでん ひろし和え すまし汁		利休饅頭
8	火	ささみフライ じゃが芋金平 すまし汁		パンかりんとう
9	水	ポークビーンズ えのきの酢物 コンソメスープ		サンドイッチ
10	木	擬製豆腐 人参なます みそ汁		おにぎり
12	土	煮込みハンバーグ 切り干し大根の煮物 すまし汁		
14	月	魚のコーンマヨ焼 伴三絲 みそ汁		ココアクッキー
15	火	ひじき炊き込み オイスターソース炒め 卵和え コンソメスープ		りんごカップケーキ
16	水	マーマレード焼 高野の五目煮 すまし汁		スイートポテト
17	木	お弁当の日		
18	金	ミートローフ 磯辺和え みそ汁		クリームチーズ流し焼き
19	土	カレーライス マカロニサラダ コンソメスープ フルーツヨーグルト		
21	月	南蛮漬け 卵の花炒め煮 コンソメスープ		ロールカステラ
22	火	グラタン 梅ポン酢和え みそ汁		おにぎり
24	木	ふりかけ チキンカツ若草ソースがけ 納豆和え すまし汁		いきなり団子
25	金	揚げ餃子 素麺の酢物 コンソメスープ		はさみ焼き
26	土	あんかけ焼きそば ワカメの酢物 みそ汁		
28	月	ミートスパ きのこサラダ コンソメスープ		おにぎり+汁

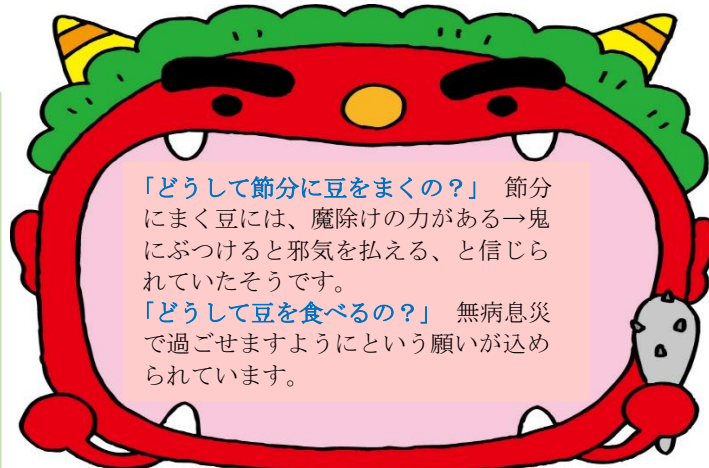
*都合により献立が変更になることもあります

今月の保小連携献立は、**魚の蒲焼き** **豆乳味噌汁**です



節分とは、季節の変わり目に起こりがちな病気や災いを鬼に見立て、追い払う儀式です。神棚にお供えた福豆をまいて、邪気を払います。豆まきが終わったら、自分の年齢だけ、(年齢の数+1)食べる習わしがあります。

節分の夜には、その年の恵方を向いて食べると商売繁盛や無病息災で過ごせるなどのいわれがあり、七福神にちなんで7種類の具材を入れると縁起がよいそうです。今年の恵方は、「北北西」だそうですよ。



とんと焼



焼けてきたよ



まだかな～？



樽の炭を七輪に入れ、お餅を焼いて食べました。自分で網に上にお餅を置いて、焼き具合を見ます。「まだかな～？」「膨らんできた!」と期待しながら、焼けるのをじ～っと待ちました。焼き加減が分からず、ドキドキしながらのお餅焼きでした。焼き上がったお餅は、砂糖醤油で味付けをし、自分で焼いたお餅を美味しく食べてました。