



1月えんだより

北仙道保育所

TEL 0856-22-7301

FAX 0856-22-7349



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

あけましておめでとうございます

今年もよろしく願ひします 良い年でありますように！



ひれふり苑玄関の門松の前で、みんな揃って「おめでとうございます(´o`)」

2023 年令和 5 年 癸卯年のスタート。コロナ渦での新年を迎え、新たな決意・願いをこめてのスタートの事と思います。本日新年初の登所。久しぶりに子どもたちの元気な姿や、あれもこれもお話が沢山したい姿が見られました。子どもたちが、笑顔で元気に過ごせますように！！自ら遊びを見つけ試行錯誤しながら遊び込み育っていただけますように！！と願っています。

本年も子ども一人一人の育ちを深く見つめ大切にしながら、職員と子ども、子ども同士、ご家庭と保育所又地域の方々等、人と人との関わりの中で子育てをご家族の方と一緒に考え進めていきたいと思います。職員も子どもたちと一緒に楽しみ歩んで参りますので、本年もどうぞよろしくお願いいたします。



1月の予定

1	日	
2	月	
3	火	
4	水	
5	木	新年保育始め キッズピラティス
6	金	
7	土	
8	日	
9	月	
10	火	書き初め
11	水	身体測定
12	木	
13	金	
14	土	布団持ち帰り
15	日	
16	月	
17	火	
18	水	お弁当の日
19	木	
20	金	
21	土	どんど焼き
22	日	
23	月	
24	火	
25	水	
26	木	
27	金	
28	土	歯ブラシ点検、布団持ち帰り
29	日	
30	月	
31	火	

どんど焼き 無病息災を祈り、良い年を迎えましょう！！

1月21日(土)にどんど焼きを計画しています。今年は、地域の方と一緒に伝統行事を経験し無病息災を祈りたいと思います。ご家庭の松飾り、しめ縄、書き初めなどありましたら、当日の朝までに、保育所に持ってきて下さい。詳細は後日お知らせいたします。よろしくお願いいたします。



新年最初の5日にキッズピラティスをしました。身体をいっぱい動かし、休み明けのリフレッシュとなりました。

講師の方と

子ども達の綱引き対決です。結果は、子ども達の勝利です!!

発表会 2月19日(日) 発表会を開催します。

皆様のご来場をお待ちしております。詳細は、後日お知らせいたします。



1月予定献立表

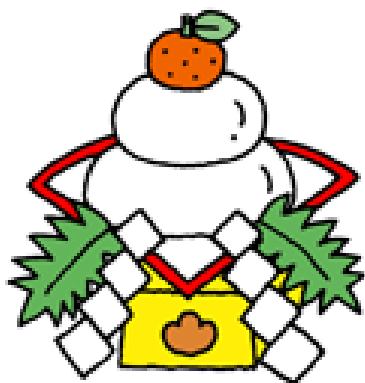
(5年. 1. 5)

北仙道保育所

日	曜日	献立	おやつ
5	木	肉団子のトマトクリーム煮 桜えびの酢物 コンソメスープ	生どら焼き
6	金	ふりかけ ポテトオムレツ オレンジサラダ すまし汁	七草がゆ
7	土	炊き込みご飯 魚のクラッカー焼き 大根煮 味噌汁	
10	火	焼きししゃも ごま和え レバーの甘煮 すまし汁	ヨーグルトスコーン
11	水	ちらし寿司 鶏の照り焼き おかか和え 味噌汁	御前汁粉風
12	木	ひじき炒め煮 ビーフン炒め コンソメスープ	おにぎり
13	金	魚の塩麹焼き きのことサラダ すまし汁	サンドイッチ
14	土	チキンチーズフライ 人参サラダ すまし汁	
16	月	ハンバーグ たぬき和え コンソメスープ	卵蒸しパン
17	火	お好み焼き 大根なます(柚子入り) 味噌汁	おにぎり+汁
18	水	お弁当の日	クッキー
19	木	炊き込みご飯 チキンカツ 炒り卵サラダ すまし汁	カスタードトースト
20	金	麻婆豆腐 ゆかり和え コンソメスープ	ココアケーキ
21	土	オムライス スパサラダ コンソメスープ フルーツヨーグルト	
23	月	炊き込みご飯 じゃが芋金平 梅肉和え すまし汁	おにぎり
24	火	豚の生姜焼き 卵の花まなす そうめん汁	小豆でっち
25	水	肉じゃが ほうれん草サラダ コンソメスープ	ホットケーキ
26	木	魚のおろしソースがけ 炒り豆腐 味噌汁	チーズ蒸しパン
27	金	ナゲット 春雨の酢物 野菜汁	コーンマヨパン
28	土	ぎょう天風 ナムル 中華スープ	
30	月	カレーミートスパ カリフラワーの酢物 コンソメスープ	クロックムッシュ
31	火	すき焼き風煮 ツナサラダ 味噌スープ	人参カップケーキ

*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、**魚のおろしソース 柚子なます** です



お正月に年神さまにお供えた鏡餅を下げ、割ったり砕いたりして雑煮やおしるこに入れて食べ、一家の円満を願う行事です。

「鏡もち」という名前は、昔、神事などに使われていた青銅製の丸い鏡に由来することから「切る」「割る」という不吉な言葉を避け、「開く」という縁起のよい言葉を使い、食べるときも包丁では切らないで手や木槌で割ります。

鏡開きの日に鏡餅を割って、お雑煮やおしるこにして、神様からのパワーを貰い、一年間元気で幸せに過ごせるようお願いしながら、みんなで分け合って食べるといいですね。



～今日のクッキング～

この時期ならではのクッキングになりました。「餅つき」と「クリスマスケーキ作り」です。調理の途中では、ちょっぴり味見もして、みんなにっこにこ(^_^) 楽しくクッキングが出来ました。



餅つき

餅米を水に浸ことから始めました。

蒸し器の中へのお米の入れ方も教えてもらいました。力強くつき、コロコロと丸めて、沢山のお餅が出来ました。



ケーキ作り

みんなで考えた飾り付けです。美味しそうですね♡

