

\*はセンター調理、○は園での調理です。

Table with 7 columns (days 6, 7, 8, 9, 10, 11, 25) and 10 rows of menu items. Includes items like シマホッケ, エビフライ, ポークカレー, 赤魚西京焼き, すき焼き風煮, あんかけうどん, etc.

★スプーン 持参してください



★スプーン 持参してください



6日又は7日の初登園の日には『お年賀』のみかんの持ち帰りがあります
7日 『七草の節句』七草粥を食べる日
11日 『鏡開き』園では10日にぜんざいを食べます

4日(土) 保育始め 全園児お弁当の日
17日(金) らいおん組 区サッカー大会 らいおん組のみ お弁当の日



行事食を楽しもう!!

余りがちな白みそで作れる一品です!

27日(月)のメニューです!

お正月といえばおせち料理やお雑煮などを食べる風習がありますが、お雑煮は地土域によってさまざまな特徴があります。つわぶき園のお雑煮は、昆布・かつお出汁の白みそ仕立てに金時人参を入れる京都風です。ぜひ、ご家庭でもいろいろアレンジしてみてください♪

＜こんなお雑煮もあります＞

北海道



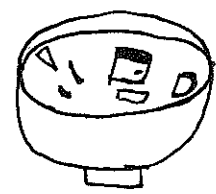
鶏肉で出汁を取り、しょう油で味付けし、人参、ごぼう、しいたけ、ナルトなどが入る。

四国地方



いりこ出汁に白みそで味付け。大根や人参と、あんこ入りのおもちが入る。

九州地方



あご(とらお)出汁ベースのすまし汁で、ブイヤッセ野菜のからあげが入る。

小松菜の柚子みそ和え
<材料>大人2人子ども2人分
・小松菜1束・れんこん3cm分
・柚子小1個
①白みそ大さじ3・出汁大さじ2
②しょう油小さじ1・砂糖大さじ2
<作り方>
①小松菜、れんこんは食べやすい大きさに切り、湯がいておく。
②柚子は皮をすりおろし、果汁はキッとひと絞りにしておく。
③①をボウルに入れてよく混ぜ、②の水を切った①と②を入れて混ぜ合わせたら完成!