



2026年1月5日
はとのさと福祉会
米田西保育園
発行責任者 調理師 平島

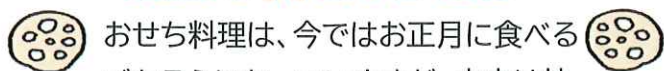
新しい年を迎え、ご家族で楽しく過ごされたこととおもいます。

今年も元気いっぱいの子どもたちに負けないよう、おいしく楽しい食事の時間を提供できるように心を込めて給食を作っていこうと思います。食事を通して、寒さに負けず元気な体作りをしていきましょう！！

日本の伝統を知ろう！！



おせち料理ってなに？



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、本来は神



様へお供えする料理のことでした。一



年の健康・豊作・幸せを願う縁起の良い食べ物です。重箱には、良いことが



重なり、幸せが積み重なっていきますようにという願いが込められていま



す。『今年もよろしくお願いします』という思いを込めて食べたいですね。



七草がゆを食べよう

七草がゆは、1年間の無病息災を願い、またお正月の疲れが出始めた胃腸の回復にはちょうど良い食べ物です。保育園でもおやつ時間に毎年みんなで食べて1年間元気に過ごそうねと伝えています。

七草の種類

- ・せり
- ・なずな
- ・ごぎょう
- ・はこべら
- ・ほとけのざ
- ・すずな
- ・すずしろ



楽しいクリスマス会の後は、みどり組がホールケーキ作りをしました。いつもは給食室で作るおやつですが、自分達で作り、行事に参加していく事で食べる意欲に繋がり、協力して作り上げる力になります。それぞれの個性が出たケーキはどれもおいしそうでした。とても楽しそうな姿が見られてよかったです。



震災について考えよう！！

保育園では、毎月避難訓練をしています。地震や台風などの災害時に、支援物資の到着やライフラインの復旧に時間がかかるため、自力で生活できるように準備しています。



水・アルファ化米
缶詰・乾物・塩・
レトルトなど、
2か所に分けて
保管しています。

保育園には、0歳児～5歳児までやアレルギー児と幅広い食材が必要です。



子どもたちには、炊き出しの日実際に備蓄してある食材を食べて震災や備蓄の話をしています。