

3歳児

12

月の日程



●令和3年● 認定こども園あかみ幼稚園

<予定欄が白抜きの日が、出席日数に関わる保育日となります>

日	月	火	水	木	金	土
	クリスマス会について		1 手作り弁当	2	3	4 理事会☆ まき割り☆
今年度も密を避け、クラスごとの日程をとりました。3・4才児（お客さん）もクラス別に参加し、その日に歌を歌うなどの出し物を行います。						
5	6 ㊗️	7 ㊗️ ●クリスマス会 <あさがお> 保育料等引落日	8 ㊗️ ●クリスマス会 <こすもす> <なでしこ>	9 ㊗️ ●クリスマス会 <ひまわり>	10	11 ○ まき割り☆ 焼き物作り☆
12	13 ㊗️	14 ㊗️ 引渡し訓練 ※先日のメールでお知らせしました通り、当日のメール確認後お迎えをお願いします。 ※帰りバスなし	15	16	17 ㊗️ 絵本借り 2学期最終日	18
19	20 ㊗️	21 ㊗️ もちつき ※ボランティアの募集なし。お餅は、5歳児のみ試食。	22	23	24 ㊗️ 2学期終業式	25
26	27	28	29 年末年始休業～ 1/3まで	30	31	

●絵本の紹介●

「あおくんときいろちゃん」

作・絵：レオ・レオーニ
訳：藤田 圭雄 装丁：佐藤 卓
出版社：至光社



作者が孫のために作ったという人間愛あふれる名作絵本。ボードブック版が出版されました。子どもにも大人にも温かさが伝わります。

- ◎ 園からの昼食あり
- 手作り弁当
- ◇ バンピーニ利用のお子さんのみ手作り弁当
- ◆ バンピーニ利用のお子さんのみ園からの昼食あり
- 土曜日バンピ利用のお子さんのみ園から昼食あり
- ㊗️…11時降園 ㊗️…1時降園 ㊗️…2時降園
- ☆ 後日詳細をお知らせします
- ㊗️ ユニフォーム着用日

お知らせ

- ・出席カード…12月 20日（月）預かり
12月 24日（金）返却
※11月の出席カードは、12月分と一緒に整理します。
- ・1月臨時バンピーニ申込み期間
12月9日（木）8:30～11日（土）17:00
※1号認定の方で臨時利用を希望する方は、「れんらくアプリ」を通してお申込みください（臨時利用には定員があります）。
※月間利用をご登録の方には、毎月4日に利用確認アンケートを配信します。必ずご回答ください。
- ・新年のご挨拶の年賀状は、郵便の仕組みを知ったり、文字を通しての気持ちを伝える手段を学んだりする為、3～5歳児のみお送りします。
年内にご家庭でご不幸があり、新年の挨拶を控えている方は、11月末までを目途に担任までご連絡下さい。

お願い

- ・名札は毎日つけましょう。

● 12月の昼食献立表 ●

月	火	水	木	金
今年も残すところ一か月となりました。 12月は、クリスマス行事や年末年始のお休みもあり、 子供たちも楽しみにしていると思います。 寒い冬を元気に乗り越えるためにも、しっかり食べて 元気に過ごしてほしいです。今年も体を温める冬野菜 をたくさん使った献立を取り入れています。 *サントスランチサービス*		1 ＜手作り弁当の日＞	2 麦ご飯 マーボー豆腐 春雨サラダ ヨーグルト もずくスープ	3 ご飯 焼き魚 ひじきと大豆の煮物 白菜のおかか和え わかめと玉ねぎの味噌汁
6 菜飯ご飯 鶏のから揚げ かみかみサラダ 石狩汁	7 野菜とベーコンのスパゲティ さつま芋サラダ デザート 牛乳	8 ●クリスマス献立● 十五穀米 ポークカレー 野菜の彩りサラダ いちごのケーキ	9 ご飯 焼きのり 煮魚 春雨サラダ 豚汁	10 ご飯 すき焼風煮 わかめときゅうりの酢の物 きな粉豆 もやしの味噌汁
13 ご飯 照り焼きチキン しらす和え ヨーグルト なめこの味噌汁	14 ゆうやけご飯 カレイのロール揚げ 蒸し鶏の胡麻マヨ和え 白菜の味噌汁	15 ご飯 鶏のチーズオープン焼き さつま芋の甘煮 三色野菜のナムル かき玉汁	16 鶏南蛮うどん さつま揚げ焼き 大根サラダ ミニチーズ	17 パン ハムカツ コールスローサラダ デザート 牛乳
20 ご飯 手作りふりかけ 焼き魚 野菜の納豆和え さつま汁	21 ご飯 親子煮 野菜の海苔和え ミニチーズ 大根の味噌汁	22 ご飯 南瓜のひき肉フライ みかんサラダ 豆乳味噌スープ	23 麦ご飯 肉野菜炒め 厚揚げ焼き 野菜の塩昆布和え おふのすまし汁	24 ご飯 ハンバーグ スパゲティサラダ デザート 野菜のコンソメスープ
27 ご飯 春巻 中華サラダ ミニチーズ 卵とわかめスープ	28 麦ご飯 ドライカレー ひじきとツナのサラダ デザート 牛乳	★今月の人気 menu 「蒸し鶏のごまマヨ和え」★ ＜材料＞ 4人分・鶏むね肉 40g・大根 120g・きゅうり 40g・コーン適宜・人参 40g ・調味料（マヨネーズ 32g・めんつゆ 40g・すりごま（白）1.2g） ＜作り方＞ ①鶏むね肉は蒸して火を通し、手で細かくさく。②野菜はお好むに切る。 ③鍋にお湯を沸かして②をゆでてザルに上げて冷ましておく。④調味料を混ぜ合わせ、 水を切った①と③を合わせて出来上がり！		

月平均栄養価 エネルギー426cal タンパク質 15.6g 脂質 11.4g 食塩相当量 1.8g

仕入れの都合により、変更のあることをご容赦下さい。離乳食が献立表の食材と異なる時は、代替のものを提供します。

デザートについては、ホームページの「本日の昼食」に当日詳細をアップしますので、ご了承の程宜しくお願いいたします。

※カルシウム量をより安定的に摂取するため、食事とは別に毎週水曜日に牛乳が出ます。