



1月の保育所だより



令和7年12月26日

川上保育所 27-0605

子育て支援課 21-0402

☆ 川上っ子「きらい」 ☆

浅野のおじいちゃんからいただいた苗を、ミニ田んぼで育て収穫した米…白いお米にするためには、乾燥させた稲の穂先からもみを落とす作業を脱穀と言うのですが、手作業で稲からお米にする過程をご存じでしょうか。まず、すり鉢にもみの付いた米を入れ、すりすり



と棒を回してもみをはがします。この作業が大変です。目新しさもあり、収穫したばかりの頃は、張りきってすりすり、すり鉢の中で棒を回すともみ殻が剥がれそこに、ふ〜っと口を尖らせて吹くともみ殻が浮きあがり米に近づきます。その作業や白色に近づいてくる米粒に興味津々でしたが…米粒の数はとめて

なくて…しばらく止まっていました。久しぶりに、年長児が脱穀をおこなっているところに遭遇、担任も気になっていたのですが様子を見ていたようです。いつの間にかふ〜っと吹くもみ殻取りがザルに変わり、器用に振っています。もみ殻に紛れて小石などもあり小さな指先でその違いを感じながら選り分けていく姿や、すり合わせ方によっては米が潰れてしまうので、指先の力加減がいることを作業を通して知っていき、集中して細かな作業を継続する姿はさすが年長児だと感心します。正月明けには、おにぎりにしたいなあとの野望を密かにもっている担任…こどもたちは、お料理先生に手伝ってほしいとお願いに……⇒⇒⇒⇒⇒



さあ〜この続きは年明けに！！ ……つづく



おしらせ



◆新年おめでとう会…8日（木）

地域の太鼓名人によるお祝い太鼓を見せてもらったり新しい年のはじまりをみんなで祝いしたいと思っています。

◆親子でおたのしみ会…30日（金）10：00～

こどもたちが日ごろ楽しんでいる遊びを見たり、一緒に遊んだりしながら一人ひとりの成長を感じてもらえる時間が過ごせたらと思います。昨年同様、お家の方に得意なことを…ぜひご披露してください。一緒に楽しみましょう。

◆今月の「シーフードセンター八幡浜」

いただいたお魚を使った給食メニュー

16日 魚の煮付け 29日 白身魚のフライ

子どもたちはお魚大好き♡ 感謝していただきます！

おねがい



年末年始は、ご家庭で楽しい行事が続きます。季節的には日中と朝夕の寒暖差や乾燥による喉の異常などにより体調を崩しやすくなります。また、お出かけする機会も多く事故にあわないよう気をつけながら生活リズムの管理をして過ごしましょう。お休み明け元気にお会いしましょう。

よいお年をお迎えください☆

2月の行事

- 5日（木）…南小体験入学＜青組＞
＊親子での参加です。詳細については後日小学校からお知らせがあります。
- 15日（日）…公民館まつり＜黄・青組＞
- 18日（水）…卒所記念写真撮影＜青組＞

		行事予定	給食献立(手作りおやつ)
1	木	元旦	
2	金	正月休み	
3	土	正月休み	
4	日		
5	月		風邪予防カレー、 <u>ほうれん草のナムル</u> 、フルーツヨーグルト
6	火	初詣（天満神社） 所長会 はまこまつり実行委員会	塩から揚げ、キャベツの香り漬け、大根わかめスープ、バナナ
7	水		肉団子の中華スープ、さつま芋の甘煮、しそひじきふりかけ、ゼリー（七草雑炊）
8	木	新年おめでとう会 給食会	松風焼き、魚の竜田揚げ、正月・紅白なます、芋きんとん、すまし汁、いちご
9	金		魚のごま揚げ、ひじきの煮物、みそ汁、みかん（ふりふりきなこ）
10	土		きつねうどん、ぱりぱりきゅうり、おかかふりかけ、一口ゼリー
11	日		
12	月	成人の日	
13	火		すき焼き、かぼちゃのサラダ、かみかみちりめん、ゼリー（たぬきおにぎり）
14	水		魚の幽庵焼き、 <u>ほうれん草の白あえ</u> 、みそ汁、りんご（さつま芋ドーナツ）
15	木	移動図書館	味噌ラーメン、中華きゅうり、大豆と小魚のからめ煮、みかん
16	金	シーフードセンター魚使用日 身体測定	魚の煮つけ、ブロッコリーのツナ和え、茶碗蒸し、バナナ
17	土		マーボー豆腐、ピーマンのツナあえ、一口ゼリー
18	日		
19	月		<u>八幡浜ちゃんぽん</u> 、スティックきゅうり、おかかふりかけ、みかん（けずりかまぼこおにぎり）
20	火		レバーの中華漬け、かぼちゃの甘煮、すまし汁、バナナ
21	水		魚のみぞれ煮、三筋和え、みそ汁、ゼリー（じゃこのせトースト）
22	木		ポークチャップ、切干大根のごまマヨ和え、きのこのスープ、ヨーグルト（小松菜団子）
23	金		さけのちゃんちゃん焼き、煮豆、豆腐すまし汁、いちご
24	土		豚丼、いんげんのおかかあえ、一口ゼリー
25	日		
26	月		魚ロッケ、小松菜ともやしのあえ物、豆腐みそ汁、ヨーグルト（じゃがもち）
27	火		<u>おおきなかぶのクリームシチュー</u> 、切干大根のサラダ、小松菜ふりかけ、みかん（ピザトースト）
28	水		鶏つくねのあんかけ、ブロッコリーとハムのサラダ、わかめスープ、ゼリー
29	木	シーフードセンター魚使用日	白身魚のフライ、じゃこピーマン、青さ汁、りんご（マーマレードクッキー）
30	金	親子お楽しみ会	雪だるまカレー、鶏のから揚げ、マカロニサラダ、みかん（いちご大福）
31	土		鶏肉の照り焼き、ごまにんじん、一口ゼリー



印のついた日、青・黄・赤組さんはご家庭からの白ごはんはいりません

1月は、冬の旬野菜、かぶ・ほうれん草を使ったメニューを取り入れています。また、寒い冬に体ほかほか八幡浜ソウルフードちゃんぽんも入っています。食文化とえば…おもちつきから始まりおせち料理、七草がゆなど、由来とともに伝承食文化として残していきたいですね。

お家でも話題にあげてもらったら嬉しいです。

