



もうすぐ ふゆやすみ! ❄️❄️❄️

はやね・はやおき・あさごはん もまもって。
休み中も 元気にすごしましょう。

★おしらせ★

●三学期始業式
令和 7 年 1 月 8 日 (水)

●給食開始
令和 7 年 1 月 9 日 (木)

1/9 のメニューは
正月メニュー!!

ごはん・牛乳
具雑煮・ぶりのあげ煮
紅白なます(ゆうへり)
おたのしみに〜♪



あさごはん
3食
ちゃんと
たべよう



てあら..
うがいと
しよう



てきどな
うんどう
しよう



あたらしい
年も元気に!

つくってみませんか?
手づくり
おでんのだし

毎年
大好評!!

●ざいりょう ● 10人分 約 3.4L できます。

水 3L

さとう 65g

酒 100cc

淡口しょうゆ 200cc

かつお節 50g

だし昆布 10cm 角 × 2枚

我家秘伝の
無添加、安全な
おでんのだし汁です。
ぜひ一度、手づくり
のおでんだしと
作ってみて
ください! おいしいですよ!



●つくりかた●

① 3L以上入るナベに すべての材料を入れて、よく混ぜる。

② 火にかけてふっとうしたら 汁の表面がふっふつとゆれるくらいの弱火
にして1時間ほど煮る。火を止めざる等で汁をこす。

◎多いときは、半分量で作ってください。

ことしもあと少し

年末は、自分のへやの窓を
きれいにふいてみましょう。
とても気持ち良くなりますよ。

良いお年を
お迎えください。



おうちのついでをしようね!