

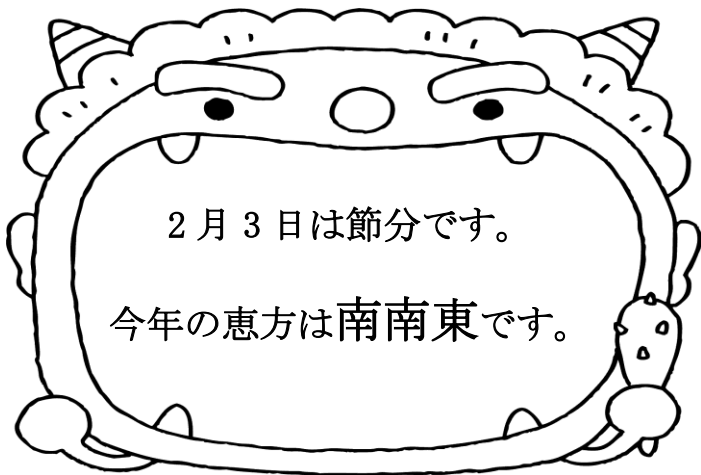


2月 きゅうしょくたより



2月は寒さが一段と厳しい季節です。冬野菜は、甘みが増しておいしいですね。旬のおいしい葉野菜をしっかり食べましょう。また野菜や魚、お肉など食材から出るだしにうま味がたくさんあります。

日々の給食でしっかり味わいながら食べて寒い冬を乗り越えましょう。



2月3日は節分です。

今年の恵方は南南東です。

節分とは「季節を分ける」ことを意味します。季節の変わり目には邪気（鬼）が生じると考えられているので、豆まきをして追い払います。

豆は、おはらいをした大豆（炒り豆）を使用し、年の数だけ食べます。またその年の恵方（その年の福德をつかさどる神のいる方角）に向かって、太巻きを丸かじりする風習もあります。

2月2日 節分メニュー

- ・巻き寿司
- ・チキンナゲット
- ・すまし汁
- ・チュルルン

おやつ 節分用福豆

保育園では、昔ながらの巻き寿司を提供する予定です。子どもたちにも、伝統的な巻き寿司を知ってもらえたらいいなと思っています。

食育クッキング

- 2/7 ・フルーチェ作り
たんぼぼ組、ゆり組
うめ組、すみれ組
- 2/14 ・ラップおにぎり
たんぼぼ組、ゆり組
うめ組、すみれ組
- 2/19 ・ホットケーキ作り
うめ組
- 2/22 ・玉ねぎの皮むき
たんぼぼ組
すみれ組
- ・玉ねぎを切る
すみれ組
- ・ラップおにぎり
たんぼぼ組、ゆり組
うめ組、すみれ組

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

ご当地メニュー

2月は、山梨県の郷土料理です。
【ほうとう鍋風うどん】
かぼちゃ等の野菜と豚肉で煮る
みそ味の鍋風料理です。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

