



今年の節分は、2月3日(土)です。節分の日は「鬼はそと、福はうち!」と言いながら豆まきをしたり、恵方巻を食べたりして過ごすご家庭が多いと思います。

保育園でも2月2日(金)に、幼児クラスの子ども達で豆まきをする予定です。今年も、自分が良くないと思う事を鬼に見立てて『病気をしませんように…』『良いことがありますように…』などの願いを込めて、豆をまきたいと思います。子ども達は『泣き虫鬼』や『イヤイヤ鬼』など、それぞれに自分の追い出したいものを思い浮かべながら豆まきを経験できたらと思っています。

給食やおやつの時間には、子ども達の健康を願い、愛情がたっぷり詰まった行事食の鬼除け汁や鬼まんじゅうを提供します。

レシピ紹介

2月13日・27日の給食メニューを紹介します。

《飛鳥汁》

飛鳥汁とは、牛乳と鶏肉、季節の野菜が入ったお味噌汁のことです。今から約1,300年前の飛鳥時代に中国の旧王朝である唐から牛乳と鶏肉料理が伝わり、貴族の間で食べられたのが由来と言われています。

(材料:約4人分)

- 鶏もも肉 100g (角切り)
- 人参 50g (短冊切り)
- ごぼう 25g (さがきにして水にさらす)
- 白菜 100g (短冊切り)
- えのき 20g (1cmの長さに切る)
- 小松菜 20g (ゆでて絞っておく)
- 木綿豆腐 60g (角切りにする)
- *調味料…味噌 24g しょう油 7g 牛乳 100g

(作り方)

- ①だし汁に鶏もも肉と野菜を入れる。
- ②小松菜と豆腐を加える。
- ③味噌としょう油で味を付ける。
- ④最後に牛乳を入れたら煮立たせず火を止める。



《飛鳥汁》

写真は、イメージです。

○お知らせ○

2月の献立表を変更しました。**最新版**を添付いたしますのでご確認ください。

赤字部分が変更箇所になります。

※2月の献立表は、ホワイトボードにも掲示いたします。