

2月給食だより



2024年 2月 1日
給食室 栄養士 山賀

暦の上では春が近づいていますが、まだまだ寒いこの頃です。2月は節分があります、節分には季節を分けるという意味があります。季節の変わり目には体調を崩しやすいので、気をつけるという意味もあります。毎日の食事では栄養のあるものを食べて寒さを乗り越えましょう。



1月のクッキングの様子

ひかり組では七草を使ってスパゲティを作ってもらいました。作る前には七草はどんなものがあるのか、子ども達に伝えました。みんなで作ったスパゲティはとても美味しかったようで、大きな口を開けて沢山食べていました♪
りす組ではクッキーの型抜きをしてもらいました。ハート形、動物の形それぞれ好きな物を選んで、たくさんつくりました。出来上がったクッキーをじーっと見つめて、「これはうさぎ! 葉っぱ!」などとお友達と大盛り上がりでした。



2月の目標

行事を通して食文化を知る

節分の豆まきは、季節の変わり目に起きやすい体調不良（邪気＝鬼）を払い、福を呼び込むために行います。そして、鬼をやっつけるために使われるのが、大きな豆＝「大豆」です。ちなみに大豆は、生でまくと芽が出て縁起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。地域により殻つきの落花生で豆まきをするところもあります。

給食室では2/2におやつで恵方巻を提供します。今年東北東を向いて恵方巻を食べるといいそうです。



～レシピ紹介～
メロンパン



サクサクしっとりした食感です

<材料> 子ども2人

強力粉	40g
砂糖	10g
ベーキングパウダー	2g
油	9g
豆乳	16g
卵	10g
グラニュー糖	4g

<作り方>

- ①強力粉はふるい、卵はほぐしておく。
- ②ボールに①と砂糖、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。
- ③②のボールに油、豆乳、卵を入れて生地がまとまるまでよくこねる。
- ④生地を丸めて、へらでメロンパンの線を入れる。
- ⑤グラニュー糖をのせる。
- ⑥オーブンで180℃8分焼く。
- ⑦完成!

2月のお知らせ

★クッキング予定



お正月におせちを提供しました!

2月 14日(水) そら組 クッキーづくり

そら・ひかり組 包丁練習 日程は決まり次第お伝えします。