

給食だより

令和6年度2月 プメハナリコこども園
給食職員

寒さがいちだんと厳しくなりましたが、そんな寒さを吹き飛ばすような力強い「鬼のパンツ」を歌う声が給食室まで聞こえています。今年の節分は2月2日です。節分は「健康で幸せに過ごせますように」という願いをこめ、悪いものを追い出す日です。邪氣祓いとして豆まきをしたり、恵方巻きを食べたりします。恵方巻きは、節分の日の夜にその年の恵方に向いて食べると願いが叶うと言われています。今年の恵方は「西南西」です。ぜひご家庭でも食べてみて下さい。

キャベツかされたよ！

プメハナっ子農園では、昨年末にとし先生が植えてくれたキャベツが大きく育ち、収穫時期を迎えるました。年長児が収穫にいくと立派なキャベツが6玉収穫できましたよ。さっそく給食室に「重たいよー」と運んできてくれました。甘みのあるとれたての新鮮なキャベツは次の日にめんめんキャベツに変身！「昨日とったキャベツおいしかったよ」とあつという間に食べてしまいました。次はいつ食べられるのか待ちきれませんね。楽しみにしていて下さい。



新！オリジナルみそ汁

リコとエルアの年長児が合同でオリジナルみそ汁を考えました！考えている最中、給食室の窓から給食職員を呼び、「みそ汁に卵いれてもいいの？」と聞きに来てくれました。「いれてもいいよ」と答えると飛び上がって喜んでいましたよ。今回はなんと5つの具材が入る豪華なみそ汁になっています。どんな具材が入っているのか献立表や毎日の給食のボードに書いてあるので見てみて下さいね。



2月のお楽しみ給食絵本は…

「ハンバーガーをつくろう！」と「パフェをつくろう！」です。絵本のタイトル通り「つくろう！」にチャレンジします！自分でパンにハンバーガーをはさんだり、カップにスポンジやアイスをのせたり…、どのようなハンバーガーとパフェが完成するのか、とても楽しみです！



2/15の作品展にて、おやつの試食があります！小麦、牛乳を使用したものになりますので、アレルギーのある方はお気を付けください！



<豆腐ブラウニー>

●作り方●

- 材料●カップケーキ型5個分
- A ·米粉 100g
 - ココア 20g
 - ベーキングパウダー 5g
 - 絹ごし豆腐 120g
 - 豆乳 80g
 - 砂糖 60g
 - 油 20g

- ① Aを合わせてふるう
- ② 豆腐と豆乳をボウルに入れて泡立て器でなめらかにすりつぶす
- ③ ②に砂糖と油を入れて混ぜ、そこに①の粉類を入れてよく混ぜる
- ④ 型に③を入れ、170℃に熱したオーブンで20~25分焼き、竹串を刺して生地がついてこなければ完成！

バレンタインのおやつに登場します！



<旬の食材>

大根、白菜、かぶ、長ネギ
ブロッコリー、小松菜、わかめ
たら、さわら、いちご、みかん

