



給食だより

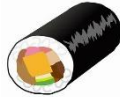
かやの実保育園 給食室



まだ寒い日が続きますね。冬から春への節目となるのが2月3日の節分、その翌日の4日が立春です。暦の上では春の始まる日です。日本では季節の変わり目に災いが起こるといわれ、3日の節分では鬼（災い）が来ると言われています。

節分には豆まきをしたり、イワシの頭をヒイラギに刺し玄関につるしたりします。豆まきは『魔を滅する』、ヒイラギは鬼の目をつぶす、イワシの匂いは鬼が苦手などの由来があります。

2月2日 節分メニュー

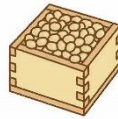


豆まきの「豆」は「魔を滅する」とかけられているそうです。給食では魔除けに効果のあると言われる「豆」を豆ごはん。「イワシ」を蒲焼き風にする予定です。

軽食には、恵方巻きも提供します。幼児クラスでは自分で恵方巻きを作ります♪

2024年の方角は東北東です!

※子どもによる豆の誤嚥（ごえん）事故には、くれぐれも気を付けてください※



郷土料理

～山梨県～

- ・ ほうとう…麺が平らで沢山の具材を味噌仕立ての汁で煮込んだ山梨県の代表的な郷土料理です。
- ・ 鶏肉の甲州味噌焼き…米麴と麦麴を合わせて発酵させた甲州味噌に鶏肉を漬け込んで焼いた料理です。
- ・ じゃがいもとひじきの煮物…海の食材と山の食材も使い、開山をお祝いするために食べられている料理。砂糖と醤油で煮込んだ料理です。
- ・ 太巻き寿司…山梨県内各地で日常的によく食べられている、いもがらが入っている太巻きです。人参、きゅうり、でんぷ、ちくわなどが入った具沢山の太巻きです。

行事食・食育活動予定

- ・ 節分メニュー 2日
- ・ 郷土料理（山梨県）26日
- ・ きのこほぐし（りす組）14.28日
- ・ 玉ねぎの皮むき（うさぎ組）6.20日
- ・ 野菜炒め作り（うさぎ組）7.21日
- ・ 米とぎ（幼児）5.13.19.27日
- ・ 出汁の飲み比べ（幼児）14.28日
- ・ ハンバーガー作り（らいおん組）27日

★らいおん組のハンバーガー作りでは、エプロン、三角巾、マスクを使用するので準備をお願いします。

補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
5.19 月	ふりかけ ごはん	26 月	ごましお ごはん
6.20 火	ゆかり ごはん	13.27 火	混ぜ ごはん
7.21 水	ごましお ごはん	14.28 水	ゆかり ごはん
8.22 木	ふりかけ ごはん	1.15.29 木	ふりかけ ごはん
9 金	混ぜ ごはん	2.16 金	わかめ ごはん
10.24 土	焼き おにぎり	3.17 土	焼き おにぎり