



給食だより

さくら保育園 給食室



2月3日は節分です



節分は立春の前日です。昔の人は悪いものや災いを鬼に例えて、豆をまいて追い払っていました。

また、恵方巻きは幸福を一気にいただく（一気に食べなければ運を逃してしまう）ことから、その年の幸運を手に入れる為に無言で一本まるごと食べると言われています。その年の神様がいらっしゃる方角「恵方」を向いて食べます。

今年の恵方は東北東です♪



※節分の鬼打ち豆（乾いた大豆）は窒息・誤嚥（食べ物・異物が気管に入ること）の恐れがあるため、園では食べません※

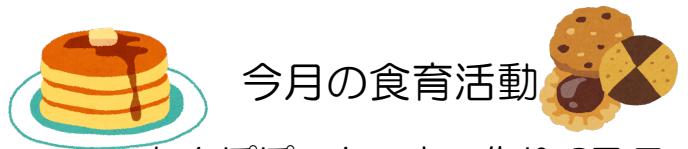
郷土料理～群馬県～

こしね汁...こんにゃく・しいたけ・ねぎの頭文字をとってこの名前がつけられました。

上州きんぴら...群馬県の特産品を使ったきんぴらで、ごぼうを太く切るのが特徴です。

じり焼き...焼く時にジリジリと音がするお好み焼きのようなおやつです。

さくら保育園では、毎日の献立の写真をX(旧 Twitter)にて公開しています (@Sakura_Hoikuen)



今月の食育活動

たんぽぽ...クッキー作り 27日
幼児...ホットケーキ作り 21日
ゆり...恵方巻き作り 2日
☆ エプロン、三角巾、マスクの準備をお願いします。

補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
26月	ごましおごはん	5,19月	ふりかけごはん
13,27火	ゆかりごはん	6,20火	わかめごはん
14,28水	わかめごはん	7,21水	ゆかりごはん
1,15,29木	ふりかけごはん	8,22木	おかかごはん
2,16金	おかかごはん	9金	ごましおごはん
3,17土	焼きおにぎり	10,24土	焼きおにぎり