

給食だより

2024年2月

歴の上ではもう春ですが、まだまだ寒い日が続きますね。寒くて空気が乾燥するこの季節は風邪やインフルエンザが流行します。バランスの良い食事をしっかり摂り、風邪に負けないように気を付けましょう。給食では、冬野菜で身体が温まる献立を取り入れています。

2月3日は節分！

当日の給食では、『ひじきと大豆の炒り煮』と『恵方巻』を提供しました！

「節分」は、4つの季節の分かれ目です。

昔から「立春」から新しい年が始まっていたため、4つの季節の中でも立春前の「節分」は大切な節目の日です。



★豆（豆まき）★

季節の変わり目には、鬼（病気）がきやすいとされているため、豆まきをして、鬼（病気）を追い払います。歳の数より1つ多く福豆を食べて、1年間の健康を願います。

★恵方巻★

恵方（幸福を招く方角）を向いて丸かじりすることで1年健康で過ごせるとされています。巻き寿司には、「福を巻き込む」という願いが込められています。「縁を切られないために、切らずに食べ、福を逃さないためにも無言で食べます。」



2024年の

恵方は

東北東 でした！

みなさんはどんな恵方巻を食べられましたか？

さんい保育園有明 田中李奈



お魚解体ショー



1月17日(水)に幼児組を対象にお魚の解体ショーを行いました。「鰯(ぶり)」が登場し、日頃より保育園にお魚を納品してくださっている有限会社海幸水産さんにお越し頂き、さばく様子を観察しました。大きなお魚を前に、みんな大興奮でした！

★解体ショー★

大きな鰯(ぶり)を見て子どもたちは、大喜び！さばいた後は、魚の目や口の中を触ったりしました。普段みることができない光景で、楽しんでいました♪

★給食の時間★

お魚解体ショーで登場した「鰯(ぶり)」が給食では『ぶりの揚げ浸し』に変身して提供しました。解体ショーを通して、「命をいただく」ということを体験した子供たち。その日の給食は、お魚さんに感謝して残さずいただきました。



今月の食育

・ろば組 お出汁の実験！

お出汁ってどうやって出来ているの??昆布、かつお、煮干しを使って実際に見てみよう！

・はと組

手作りカレーを作ってみよう！

カレーライス作りに挑戦します！好きな材料の買い出しから行う予定です♪どんなカレーライスが出来るかお楽しみに☆

今月の献立

・福豆とじゃこのごはん

節分の福豆とじゃこの香り豊かな炊き込みご飯です♪

・ココアドーナツ

2月14日はバレンタインデー！みんな大好きなドーナツをバレンタイン仕様のココア味で提供します♡

