

節分

2月給食だより

令和5年度 2月
かまいしこども園

節分とは、字の通り季節の分かれ目のことで、本来は立春、立夏、立秋、立冬と四季それぞれの前日を節分と言います。最近では立春の前日が「節分」としてその風習が伝承されるようになり、新暦で2月3日頃にあたります。

※落花生や炒り豆の誤食による事故が多発しておりますので、就学前のお子様には食べさせないよう注意しましょう。

まめまき

「鬼は外、福は内」と言って豆をまき、その豆を年の数だけ食べるといふ日本独特の風習がありますが、「鬼」は冬の寒さや病気、災難などの悪いことを表しています。豆を食べるのは、まめに暮らせるようにという縁起によるものだそうです。（「まめ」という言葉には元気・丈夫・健康という意味があります。）

ひいらぎ

ひいらぎの葉のとげで鬼の目をさして、家の中への侵入を防ぐという意味があるそうです。

いわし

地方によっては、焼いたイワシやめざしの頭を玄関に飾ったり、これらの魚を食べるといふ風習があります。焼いたときのおいで鬼を追い払うという意味もあり、イワシは昔から悪いことを追い払う力があるとされていました。

子どもが扱いやすい食器をえらびましょう

お子様がスプーンやフォークを持って食べられるようになってきたら、縁が立ち上がっていてすくいやすいものや滑り止めがついたものなど子どもが使いやすい食器を選ぶと、食べようとする意欲が育ちます。



ご当地メニュー

愛媛

2月21(水)です



今月のご当地メニューは「愛媛県」です。しょうゆ飯、せんざんぎ、いもたき、ブロッコリー、松山揚げのみそしる、みかんのメニューです。今月もひよこくみさんも食べられる食材を使って愛媛の雰囲気を味わいます。



しょうゆ飯



愛媛では室町時代から炊き込みご飯を「しょうゆめし」と呼んでいました。古くから松山地域に伝わり、お祝い事などの時に食べられてきた郷土料理です。鶏肉やごぼうや人参などその季節にある野菜と米を醤油で炊き上げたご飯です。ひよこ組は醤油飯風のお粥/軟飯にさせていただきます。

いもたき



「いもたき」の発祥は、大洲市とされており、鶏肉、里芋、こんにゃく、しいたけ、厚揚げなどの具材と白玉でこねた団子を煮込んだ料理です。昆布とかつおでだしを取り醤油風味の味付けです。芋は主に里芋を用いられますが園ではじゃが芋を使用して作ります。ひよこ組は食べられる食材で芋たき風にしていただきます。

月	都道府県
5月	北海道
6月	埼玉
7月	鹿児島
8月	京都
9月	宮城
10月	富山
11月	島根
12月	長野
1月	熊本
2月	愛媛
3月	岩手



2月予定献立表0歳児(9~12か月)



日付	午前のおやつ	献立名	材料名			おやつ
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	
1木	麦茶 ビスケット	お粥(軟飯)、肉団子 にんじんの甘煮、こまつな煮浸し はくさいのすまし汁、煮りんご	米、片栗粉	鶏ひき肉 木綿豆腐	はくさい、にんじん、こまつな たまねぎ、りんご	麦茶 国さつまいもの茶巾
2金	麦茶 お子様せんべい	【豆まき会】 にんじん粥、鶏団子煮 マカロニと野菜煮、ブロッコリー 鶏肉と冬野菜のすまし汁、オレンジ	米、マカロニ	さけ 鶏もも肉	ブロッコリー、かぶ、にんじん たまねぎ、こまつな、オレンジ	麦茶 国大豆蒸しパン
3土	麦茶 ヨーグルト	煮込みうどん、キャベツのやわらか煮 さつまいも、バナナ	うどん さつまいも	鶏肉	キャベツ、にんじん、ブロッコリー たまねぎ、バナナ	麦茶 国煮りんご ビスケット
5月	麦茶 お子様せんべい	お粥(軟飯)、豆腐と挽肉のあんかけ ほうれんそう煮浸し、刻みトマト はくさいのスープ、オレンジ	米、片栗粉	木綿豆腐 豚ひき肉	ほうれんそう、たまねぎ、はくさい にんじん、トマト、オレンジ	麦茶 ヨーグルト
6火	麦茶 ウエハース	お粥(軟飯)、たら蒸し 豆腐と挽肉煮、かぼちゃ煮 にんじんのすまし汁、煮りんご	米	たら 鶏ひき肉 木綿豆腐	はくさい、かぼちゃ、にんじん たまねぎ、こまつな、りんご	麦茶 国おかか粥
7水	麦茶 お子様せんべい	【お誕生会】 コッペパン、豚肉とたまねぎ煮 鶏と野菜の和えもの、じゃがいも煮 こまつなのスープ、いちご	コッペパン じゃがいも	豚肉、鶏ささ身	キャベツ、たまねぎ、にんじん こまつな、いちご	麦茶 国フルーツポンチ
8木	麦茶 ビスケット	お粥(軟飯)、鶏肉のほぐし煮 野菜の煮物、ブロッコリー、さつまい バナナ	米、さつまいも	鶏もも肉	はくさい、ブロッコリー、だいこん にんじん、ほうれんそう、ごぼう バナナ	麦茶 国いちごヨーグルト
9金	麦茶 お子様せんべい	お弁当の日				麦茶 コッペパン
10土	麦茶 ヨーグルト	煮込みうどん、キャベツとトマトあえ ブロッコリー、みかん	うどん	鶏もも肉	キャベツ、ほうれんそう、トマト たまねぎ、にんじん、ブロッコリー みかん	麦茶 煮りんご ビスケット
12月	建国記念日					
13火	麦茶 お子様せんべい	お粥(軟飯)、さけのほぐし煮 五目納豆、にんじん和え はくさいのすまし汁、デコボン	米	さけ、豚ひき肉 ひきわり納豆	にんじん、ほうれんそう、はくさい デコボン	麦茶 米粉パン
14水	麦茶 ウエハース	お粥(軟飯)、豚肉とたまねぎ煮 キャベツの煮びたし、じゃがいもの煮物 せんべい汁、オレンジ	米、じゃがいも かやきせんべい	豚肉	キャベツ、にんじん、だいこん たまねぎ、ごぼう、オレンジ	麦茶 国さつまいも茶巾
15木	麦茶 ビスケット	お粥(軟飯)、たらの煮物、さつまいも煮 野菜あんかけ煮、たまねぎのすまし汁 いちご	米、さつまいも 片栗粉	たら	かぶ、こまつな、にんじん たまねぎ、いちご	麦茶 国バナナヨーグルト
16金	麦茶 お子様せんべい	お粥(軟飯)、ポトフ風煮物 キャベツあえ、刻みトマト はくさいスープ、煮りんご	米、じゃがいも	豚肉	キャベツ、たまねぎ、はくさい にんじん、トマト、りんご	麦茶 スティック食パン
17土	ハッピースマイル発表会					
19月	麦茶 お子様せんべい	お粥(軟飯)、さけのほぐし煮 たまねぎとにんじん煮、はくさい煮浸し 豆腐のすまし汁、デコボン	米	絹ごし豆腐 さけ	はくさい、ほうれんそう、たまねぎ にんじん、デコボン	麦茶 国野菜蒸しパン
20火	麦茶 ビスケット	お粥(軟飯)、たらの煮物 ほうれんそう煮物、キャベツの煮浸し たまねぎと麩のすまし汁、バナナ	米、麩	たら 木綿豆腐	にんじん、たまねぎ ほうれんそう、キャベツ、バナナ	麦茶 国小松菜のお焼き
21水	麦茶 ウエハース	【ご当地メニュー】 にんじん粥(軟飯)、鶏のほぐし煮 いもたき風、ブロッコリー、だいこんのすまし汁 みかん	米、じゃがいも	鶏肉	にんじん、ごぼう、干し椎茸 だいこん、ブロッコリー、みかん	麦茶 国豆腐ホットケーキ
22木	麦茶 お子様せんべい	コッペパン、鶏のほぐし煮 キャベツの煮びたし、ブロッコリー オニオンスープ、もも缶	コッペパン 片栗粉	木綿豆腐 鶏肉	たまねぎ、キャベツ、にんじん チンゲンサイ、ブロッコリー もも缶	麦茶 国しらすおかか粥
23金	天皇誕生日					
24土	麦茶 ヨーグルト	かしわうどん、こまつなの煮びたし 刻みトマト、バナナ	うどん	鶏肉	だいこん、にんじん、こまつな はくさい、トマト、バナナ	麦茶 国蒸しパン
26月	麦茶 お子様せんべい	お粥(軟飯)、豆腐と挽肉のあんかけ ほうれんそう煮浸し、刻みトマト はくさいのスープ、オレンジ	米、片栗粉	木綿豆腐 豚ひき肉	ほうれんそう、たまねぎ、はくさい にんじん、トマト、オレンジ	麦茶 ヨーグルト
27火	麦茶 ウエハース	お粥(軟飯)、さけのほぐし煮 ブロッコリー、だいこんの煮物 はくさいのすまし汁、煮りんご	米	さけ 木綿豆腐	にんじん、ごぼう、ブロッコリー はくさい、りんご	麦茶 米粉パン
28水	麦茶 ビスケット	お粥(軟飯)、肉じゃが風煮物 刻みトマト、しらすとこまつな煮 なすのすまし汁、もも缶	米、じゃがいも	豚肉 しらす干し	たまねぎ、キャベツ、なす、トマト こまつな、にんじん、もも缶	麦茶 国豆腐ホットケーキ
29木	麦茶 お子様せんべい	煮込みうどん、マッシュポテト キャベツの煮浸し、バナナ	うどん じゃがいも	鶏もも肉	キャベツ、にんじん たまねぎ、バナナ	麦茶 スティック食パン

