



給食だより（2月）

節分の恵方巻き

2月3日の節分には、恵方を向いて巻き寿司を食べると縁起が良いと言われています。恵方とは、その年の幸運を司る神様のいる場所のことで、毎年変わり、今年は東北東になります。具材は七福神にあやかり7種類の具を入れると良いとされています。

1月31日（木）クッキングを予定しています。

*ぞう組は恵方巻きを作ります。自分で作って食べるのり巻きはおいしいでしょうね。具は何かな？

*きりん組は鬼顔のおにぎりを作ります。どんな顔ができるのか、楽しみですね。いろいろトッピングしますよ。

*未満児クラス・・・給食の先生が鬼の顔ランチを作ります

かんたんレシピ

ひじきせんべい

小麦粉10g 卵3g いらごま1g 干しひじき1g
粉砂糖1g 塩少々 揚げ油

作り方①小麦粉・粉砂糖・塩をふるいにかける。

②ひじきはもどしてみじん切りにする。

③①に②、卵を混ぜて固くねる。

④③を棒状にまとめ、包丁で輪切りにし麺棒でのばし、油でゆっくり揚げる。

食育クイズ

*お料理の中で『将来の見通し』を表す食材はどれかな？

①ごぼう ②れんこん ③さといも

正解は② れんこんには穴があり、向こう側が見通せることから、「将来の見通しがよい」縁起物となっています。