

# 2月 給食だより

橋本・杉山

今年は暖冬であり寒い日はありませんね。1月はたたきごぼう、煮しめ、なます、黒豆などのお正月料理、七草粥やぜんざい（鏡開き）を食べました。

2月は節分があります。節分は立春の前日に行われる行事で、豆は魔を滅すると例えられ、邪気を払うものとして食べたり撒かれるようになったと言われています。保育園では安全性を考慮して炒り豆は食べませんが、大豆入りハンバーグや、げんこつ飴で給食に取り入れていきます♪

## 【手前みそづくり】

すみれさん、なのはなさん、ちゅーりっぷさんで手作りのみそ（手前みそ）を仕込みました。腕まくりをしてやる気満々の子どもたち。お豆をつぶす、麴と塩を混ぜる、団子に丸めて樽に入れる、とそれぞれの工程を楽しんでいました。団子にする工程では「どろだんご作った事あるからできるよ～」とせっせと作っていました。べたべたしたものを触るのが苦手な子も、麴を混ぜるところまでは袋越しでの作業だったので楽しんでいる姿がありました。仕込んだみそは給食室で保管しているので「おみそ見せて～」「おみそまだ？」と気にして見に来てくれる姿があります。出来上がるのは夏を越えたあたりになるので、変化していく様子をみんなできちんと確認しながら待ちたいと思います。

## 【1月のお誕生会🍰】

そらのSくん、Hくん、Iくん、Yちゃん、すみれのTちゃん、たんぼぼのAちゃんの誕生会をしました。そらはさくらさん4人のリクエストを盛り込んだ豪華なケーキに大喜びでした♪

## 【レシピ紹介】

### 🍡 2月の予定 🍡

2月1日（木） ひいらぎいわしづくり

2月2日（金） 節分



大豆入り鬼ハンバーグ

ゆかりごはん

おかかあえ

豚汁

おにまんじゅう

### ☆ハヤシライス☆

#### ●材料(大きめの鍋 1 っ分)

豚こま肉(肩ロース) 500g

玉ねぎ 450g(中 2 個)

人参 200g(中 2 本)

じゃが芋 240g(中 2 個)

・だし汁 500gくらい

・豆味噌 大1弱

・ケチャップ 60g

・砂糖 大1

・塩 小 2/3(3g)

・しょうゆ 大 1 と 1/3(24g)

・水溶き片栗粉 適量

#### ●作り方

①肉は一口大、玉ねぎは半分にしたものを3等分にしてくし切り、人参、じゃがいもは一口大の拍子木切りにする。

②大きめの鍋に肉、塩を入れ炒める。玉ねぎを入れ端が少し焦げてきつね色になるまで強めの火でしっかり炒める。人参、じゃがいもを炒め、赤味噌、ケチャップ、砂糖を入れて焦げつかない程度に炒める。

③だし汁を具がひたるくらいまで入れて煮込む。

④具がやわらかくなったら醤油、カレー粉を入れて味を調える。汁気が少ない場合だしを足す。

⑤水溶き片栗粉でとろみをつけ、ひと煮立ちさせて完成。保育園ではしっかりめにとろみをつけます。