



きゅうしょくだより



令和4年2月1日
くろかわのぞみ保育園
No.119

●今月の献立

2月は節分にちなんで、大豆・大豆製品を使用した献立を取り入れました。

～大豆とごぼうの落とし揚げ、豆腐のつくね焼き、豆腐の和え物、黄名粉揚げパン～
寒い季節なので体が温まる献立を取り入れました。

～あんかけうどん、コーンスープ、ラーメンなど～

●今月の食材

ほうれん草、ブロッコリー、小松菜、白菜、里芋、大根、ごぼう、みかん、伊予柑など。

ごぼうや白菜はサラダに、ほうれん草はグラタンにして味わいます。

●今月の新メニュー

「ソフトクッキー」

生地にしあんを練りこみ、サクツとした軽いクッキーに仕上げます。

「おさつスコーン」

生地にさつま芋とレーズンを混ぜ合わせたスコーンです。

「節分」

2月3日の行事と言えば節分。節分は、季節の分かれ目の意味で、元々は「立春」「立夏」「立秋」「立冬」のそれぞれの前日をさしていました。節分が特に立春の前日をさすようになった由来は、冬から春になる時季を一年の境とし、現在の大晦日と同じように考えられていたためです。

●節分にまつわる食べ物

恵方巻（えほうまき）

関西ではその年の恵方を向いて太巻き寿司（恵方巻）を無言で丸かぶりしながら願い事をします。最近では全国的にこの風習が広まってきました。

イワシ

イワシの頭をヒイラギの枝に刺して玄関に飾ります。鬼はイワシのにおいを嫌うとも、イワシの匂いにつられてやってくるとも言われていますが、結局はヒイラギの葉のとげに刺されて逃げていくそうです。

鬼打ち豆

豆は煎り大豆を使います。年の数だけ食べて健康を祈ります。

※鬼打ち豆のように乾いた豆やナッツ類は誤嚥しやすい食材です。大人が見守る中で座って食べましょう。

「大豆のこと」

“大いなる豆”という意味の大豆。日本ではこの豆を様々な加工して美味しく食べてきました。

「豆腐」「油揚げ」「納豆」「豆乳」「きな粉」「おから」「湯葉」「しょうゆ」「みそ」などバリエーションも豊富で、私たちの食生活にはなくてはならないものになっています。「畑の肉」と言われるほどたんぱく質が豊富な上に、不足しがちな栄養素である食物繊維や鉄分、カルシウムも多く含まれます。