

きょうはなんのひ？

食育カレンダー

2月

食にまつわる記念日をご紹介します

1日「海苔の日」
海苔サラダ



3日「ふきのとうの日」
ふきのとうの天ぷら



11日「切り干し大根の日」
切り干し大根のマヨ昆布和え



おすすめレシピ 春菊の天ぷら

春菊が甘く食べやすいです☆

子どもたちにとっても人気です！



2人分

材料

春菊(ざく切り)1/4束

魚肉ソーセージ(うすい半月切り)1/2本

ちくわ(うすい半月切り) 1本

玉ねぎ(スライス) 1/2個

薄力粉 大さじ1

～衣～

てんぷら粉 100g

冷水 160ml

- ①ボウルにてんぷら粉を入れ冷水で混ぜます。
- ②袋に具材を入れます。軽く粉を振り混ぜ合わせます。①に入れ軽く混ぜ合わせます。180℃に熱した油に1/2ずつ入れ両面きつね色になるまで揚げます。

第60回山梨県保育大会「第22回ほいくえんの手作りおやつ展」

2月14日(土)に第60回山梨県保育大会が山梨県立文学館にて開催されました。手作りおやつ展で「キャロレンジケーキ」が山梨県議会議長賞を受賞しました。これからも子どもたちのために頑張っていきたいと思っております！



山梨県知事が来賓されました



早いもので、もうすぐ進級・卒園を迎えます。気づいてみると子どもたちは

この1年で心も体も大きく成長しました。子どもたちの成長を給食を通して微力ながら手助けでき嬉しく思います。誕生会の試食アンケートでもメニューの構成、食材の大きさ、味付けなどを褒めていただきました。今後も子どもたちが元気いっぱい過ごすことができるように栄養バランスを考えた給食づくりに取り組んでいきます。

1年間ありがとうございました。

給食担当