



給食だより



令和2年 2月 1日
認定こども園 深江幼稚園
給食室



どんな行事？節分

節分とは本来、季節のわかれ目のことで、二十四節気の立春、立夏、立秋、立冬の前日を指していました。今では立春の前日のみが節分と呼ばれるようになりました。病気や災いを鬼に見立てて、豆まきをしたり、炒り豆を年の数や、年の数にひとつ足数だけ食べたりする風習があります。



炒り豆を食べる時に気を付けて欲しい事

豆やナッツ類は噛み砕く力や飲み込む力が十分ではなく、気道も狭い子どもが食べると、誤嚥して気管支炎や肺炎を起こしたり、窒息したりする恐れがあります。誤嚥事故防止のために豆やナッツ類（小さく砕いたものも含む）は、**3歳頃までは食べさせないようにしてください。**4歳以上の子どもでも食べる事に集中させ、落ち着いてゆっくりとかみ砕いて食べさせるようにしてください。また、節分の豆まきをした後は、拾って口に入れないように豆の後片付けを徹底しましょう。

給食室からお知らせ

3月はきりん組さんが幼稚園で過ごす最後の月になります。毎年3月の献立はきりん組さんにまた食べたい給食を聞き取りし、希望に添えるようにしています。

※きりん組さんは今月に食育改善委員の方々と芋まんじゅう作りが予定されています。その日のおやつはひよこ・つぼみ組以外のクラスは芋まんじゅうになります。

※りす組さんは2月17日にクラスクッキングを予定しています。初めてのクッキングで戸惑う事もあると思いますが、作る事の楽しさ、**食べる事の大切さ**を知って欲しいと思います。持ってくる物などは後日、連絡があります。

春雨とかにかまのソテー

子どもたちにとっても好評なおかずです。「これ好き♡」「早く食べたい！」の声がたくさん聞かれます。

★材料 (4人分) ★

- 緑豆はるさめ・・・30g
- かにかま・・・2本
- スナップえんどう・・・40g
- コーン・・・30g
- 白菜・・・40g
- 中華味・・・1.5g
- 薄口しょうゆ・・・8cc

- ①はるさめとスナップえんどうを茹で、ざるにあげておく。
- ②かにかま、スナップえんどう、白菜を1cmくらいに切る。
- ③材料を炒めて、中華味と薄口しょうゆで味を調える。



★お知らせ★

インフルエンザやノロウイルスが流行しています。（幼稚園では今の所、罹患者は出ておりませんが）ご家庭でも「手洗い・うがい」をして予防に努めましょう。
早寝・早起き・朝ごはんの習慣は丈夫な体を作ります。感染症に注意して元気に過ごしましょう。