

モグ！グン！ ひかりっ子 2月号



春の顔をのぞかせながらも、まだまだ寒い日が続きます。

2月の献立から【若ごぼう】が登場します。【春を告げる野菜】と言われてる八尾の特産品の若ごぼうです。処理が手間であったり、苦味で子どもが嫌がったりしますが、苦味はアクですし、しっかりアク抜きをすると食べやすくなります。調理法で苦味も旨味に変身です♪こども園の給食で登場するレシピは、園のレシピコーナーに入れておきます。ギモンなどありましたら、お気軽に調理員にお尋ね下さい♪
春しか食べられない旬の食材を食べて、春を迎えましょう♪

1月のお手伝いです。
(掲示写真もご覧ください)

2月のお手伝い活動はお休みです。後日変更があれば連絡します。

☆☆☆2月のお手伝い予定です☆☆☆

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		



給食の紹介

献立： お正月料理



赤飯、芋きんとん、花麩のに入ったすまし汁、鯖の幽庵焼き
お正月を連想するお昼ご飯です。
赤飯は、調理室で朝から小豆を茹で、もち米と白米を混ぜ、炊飯しました。
食文化も感じられました♪