



モグモグ TIME's!!! 2月号

2月の調理体験予定!!!

- 3日 ニンジン型抜き (ばら組)
- 6日 ホウレン草ちぎり (1歳2クラス)
- 10日 コマツナ房分け (2歳2クラス)
- 13日 タマネギ皮むき (1歳2クラス)
- 20日 タマネギ皮むき (ぶどう組)
- 21日 シメジちぎり (りんご組)
- 22日 タマネギ皮むき (こすもす組)
- 24日 ブロccoliちぎり (もも組)
- 27日 シロナ房分け (にじ組)
- 28日 ユハ折り (2歳2クラス)

寒さの中に少しずつ春を感じる事ができるようになってきました。2月の給食のなかには、【春を告げる野菜】若ゴボウが登場します！大阪を代表する八尾若ゴボウ。根も茎も葉も全部食べられる捨てる場所がない野菜です。ルチン・鉄分・食物繊維・カルシウム等の栄養素が豊富に含まれており栄養満点の野菜です。地元八尾の野菜なので、流通に時間がかからず新鮮なうちに食すことができます♪

たくさんのお手伝いありがとう♪



給食クイズ!



1月の給食に登場した、お祝いの時に食べる小豆を使ったご飯は何でしょうか？

- 1、おすし
- 2、だいずごはん
- 3、せきはん
- 4、まめごはん

こたえ 3

※日本では、赤い色に邪気を祓う魔除けの力があるとされてきたこと、コメは高価な食べ物であった事から、祝いの場で食べられるようになったとされています。