

～2021年1月給食室～

おせち料理

- ・豆腐入り松風焼き・黒豆・筑前煮・大根なます
- ・花麩の清汁・みかん・ごま塩ご飯

おせち料理の意味

- ・黒豆 (まめに健康に暮らせるように)
- ・昆布 (よろこぶ)
- ・紅白なます (お祝いの水引をかたどったもの)

今年一年子どもたちが健康で

過ごせますように・・・



おむすびの日「阪神大震災の際、多くの被災者の方におむすびの炊き出しがありました。毎年、献立には17日はおむすびを取り入れています。



1月の人気メニューは、ピザ(コーンピザ・マルゲリータ風・ミックスピザ)、ココアちんすこうでした。今月は「11ぴきのねことあほうどり」の絵本に出ているコロッケをイメージし、作りました。子どもちに大人気の一品でした！！



～春の七草～

七草の葉菜にはビタミンA、B、C、カルシウムなどミネラルが豊富です。子どもたちに七草を伝えました。

