

3月号

## 給食だより



## 2月の行事食

節分 2月3日（金）



～献立～

- ・助六寿司（太巻き、いなり）
- ・すまし汁
- ・筑前煮
- ・菜の花の菊花和え
- ・甘納豆



今年の方角は・・・

南南東



節分に行う豆まきは、豆（魔目）を投げて、邪気や魔物を追い払い、新しい年に幸運を呼び込むとされています。さらにまいた豆を食べることで「福を取り込んで1年健康に過ごせるように」との願いが込められています。当院では大豆の代わりに、柔らかくて食べやすい甘納豆を、メインには太巻きといなり寿司の助六寿司を提供しました。

## 2月の食育の日

2月8日（水）



～献立～

- ・【A】豚丼
- ・【B】米飯、サバの味噌煮
- ・すまし汁
- ・ニラともやしの中華炒め
- ・デコポン

～地場食材～

- ・軟白ねぎ 今金
- ・ニラ 知内
- ・デコポンは愛媛県産です

ニラはもやしとホタテと炒めました。ホタテのうまみとニラの香りをしっかり感じられました。

2月27日（月）



～献立～

- ・米飯
- ・豚肉のオニオンソース
- ・サツマイモのレモン煮
- ・コールスローサラダ



～地場食材～

- ・豚肉 上川管内
- ・寒玉キャベツ 和寒

寒玉キャベツのコールスローサラダは、2月のレシピとして配布しました。

## 3月の行事食・食育の日予定

3月3日（金）  
ひなまつり3月16日（木）  
食育の日3月26日（日）  
食育の日