

# 給食室の窓から

2025.02

早いもので、2025年もあっという間に1カ月が過ぎました。寒さに負けず子ども達は日々成長していて、とても頼もしく思います。今年度も残り2カ月を切りました。このクラスで過ごす時間もあとわずかです。これまで以上に一日一日を大切に、給食を提供していきたいと思っております。



## 今年の節分は2月2日

節分は季節の節目「立春」の前日に行われます。立春は“太陽の動き”に基づいて決められるので、今年の節分は2021年ぶりに1日早くなります。2021年の前は124年前です！邪気の入りやすい季節の変わり目に、無病息災を願って行われている大切な儀式なので、間違えないようにしましょう！

## つくしんぼ保育園の節分メニュー

【炒り豆ごはん】 幸福な1年を♪

- ・米 2合
- ・炒り 20g
- ・醤油 小さじ2
- ・塩 少々

1. 普段通りに精米し、炒り豆～塩までを入れて炊飯する。  
★味付きの炊き込みご飯の場合、お米が締まりやすいので、水分量を少し増やすとちょうど良い固さに炊き上がります。



## ◆2月のお誕生日インタビュー◆

今月は、ひまわり組のお友だちに誕生日の子がいなかったので、看護師の金丸先生にインタビューをしました。金丸先生に今回の誕生日会の献立考え下さいとお願いすると「えー私じゃなくていいよー」と言って遠慮ごみでしたが、明日聞きますので考えておいて下さいね、と伝えると「わかったー！」と元気な返事が返ってきました。金丸先生は、よく今日の給食美味しかったよーと伝えてくれたり、たまに今日のはちょっとなど、ストレートに感想を伝えてくれるので、給食としては貴重な感想です。明日何を考えてくるのか楽しみにしていると、、、、「先生献立もう考えたよー」と。今まで考えてもらった先生の中で最速です。せっかくなので明日を待たずにインタビューさせてもらいました。何を考えてくれましたか？と聞くと「インタビューもするの？」はい。色々話してください。「まずは、切昆布の煮物。働き始めて初めて食べた時、衝撃をうける美味しさだった。家でも作るぐらい美味しい」嬉しいお言葉です。「後、おからナゲット。試作を食べておからが入っているのにばさばさしない事に衝撃をうけたし、マロクのナゲットを超える美味しさ！これは家では作れないから作ってないけどね」おからナゲットは2年前におからを使ったレシピが献立に少ないので、試行錯誤して考えたレシピなんです。試作を何個か作った時に金丸先生や他の先生にも味見をしてもらい「美味しい！」と太鼓判をもらったので献立に採用したレシピです。「後は、なめこのみそ汁。初めて食べた時に豚汁だと思ったけど。違うんだ！豚汁以外で汁に豚肉が入っている事に驚いて、これも家でも作ったよ」ケーキは何かいいですか？「ん～いつも出ているケーキじゃないのがよくて、、チーズケーキとかは？」と今まであまり提供したことがないケーキ。誕生日会はいつも以上に緊張感がありますが、試作を作ってみんなに美味しいと言ってもらえるように準備をしようと思います。金丸先生は、時々 今日の給食どうやってつくったの？美味しかったよ！と作り方を聞いてお家でも作ってくれています。普段給食にどんな感想を思っているのか聞く機会がないので、インタビューする中で色々聞くことができ、先生や子ども達の美味しかったよーは、私たち給食メンバーはパワーをもらっています。新作チーズケーキをお楽しみに。☆2月生まれのお友だちお誕生日おめでとうございます☆