

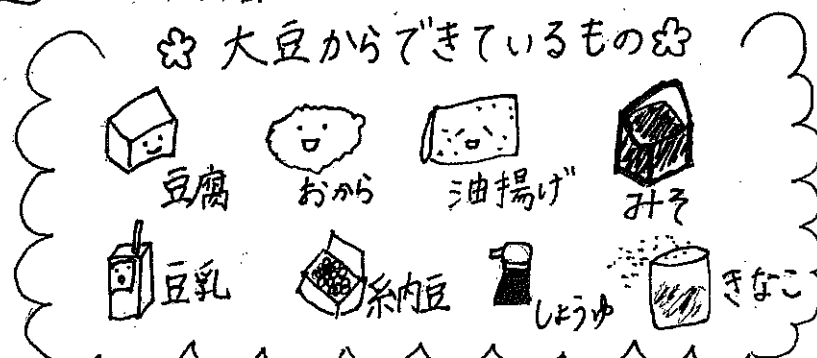
*はセンター調理、○は園での調理です。

Table with 6 columns (月, 火, 水, 木, 金, 土) and 4 rows of menu items. Includes illustrations of a spoon and a panda.

★ひよこ・りす・うさぎ組のみ★
○鮭の塩焼き
○ひじき炒め煮
○味噌汁
こぐま組・きりん組
らいおん組
お弁当の日
○きな粉ポーション(29日)

節分と大豆のおはなし

2月3日は節分です! 節分といえば「豆まき」ですが、なぜ豆をまくかという... 五穀のうちの一つで重要な穀物である大豆には、昔から霊力があると信じられていました。そのため、災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき、邪気を追いはらって福を呼びこんだ「そう」です。



節分に♪
きなこポーション
15日、29日のメニューです!

＜材料2cm大約50個分＞
・片栗粉70g ・砂糖40g
・アーモンドパウダー(米粉米)43g
・きなこ30g
・サラダ油34g ・水30cc
・バニラエッセンス5滴
＜作り方＞
①Aをボールに入れて泡立て器などでよく混ぜる。
②サラダ油とバニラエッセンスを混ぜて①に入れ、手でよく混ぜる。ホロホロになったら水を入れて茶どめる。
③②を2cm大に丸めて160℃のオーブンレンジで13分程カリッとすするまで焼いて完成!