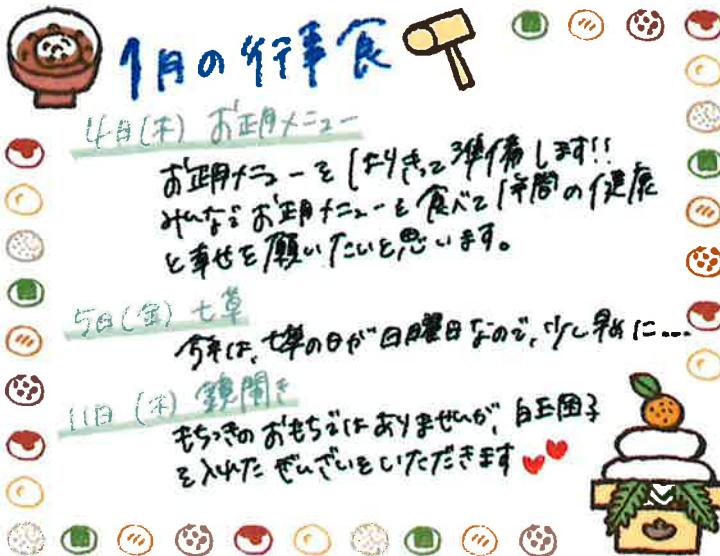


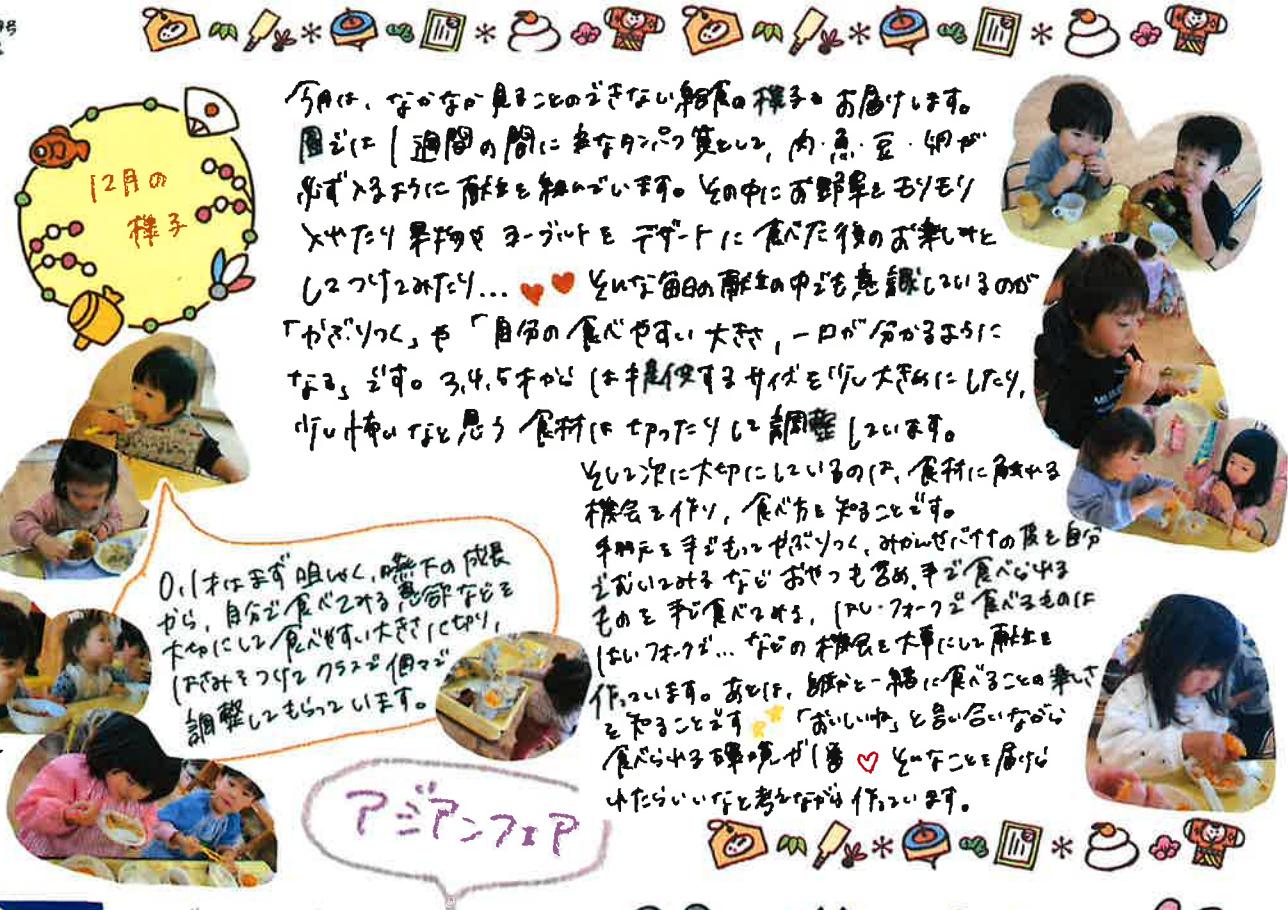
給食1月 の だより

あけましておめでとうございます!!

今年もよろしくお願いします。今年度も残り3ヶ月となりました。まだが万歩という間です。
乾燥する季節、体調管理に気をつながら、感染症や寒さに負けずに幸い過ごしていただけたらと思います。



給食室 ごはん教室/1月
満席御座



今月は、なかなか見つけられない朝食の様子。お届けします。
図鑑に「週間の間に本をたくさん読むこと、肉・魚・豆・卵が
必ず入る方に献金を頒付けています。その中に西野草とあります
メモで「星野草 メープルをデザートに食べた後の出来事は
じつがなまつて...」 ❤️ そして毎日の献金の中でも高齢者の方
が「自分の食べやすい大きさ、一口が分かるように
切る。3.5cmから。本年度は皆様サイドメニューの大盛にはして、
小盛りもたくさん思う。食材は土鍋で煮詰めています。

毎日机に大印にしているところ、食材に触れる
機会を多く、食べ方を学ぶことを目指す。
年明け手作りのせんべい、おひな祭りでの食と自分
が育てたおもちゃを自分で作る。手作り食べ物
を自分で作る。【P.S. おひな祭りは食文化のF
はいわく、「おひな」の本職は太郎といふ歴史
があります。おひな、おひなと一緒に食べるご飯で
おひなを育てる。】「おいしいね」と言いかけると
食べ物も子供達が喜ぶ。心をこめて届け
いたらいつもおもてなしを付けてます。



フィリピン(フィリピン)
胸や野菜を煮立てる料理が、
フィリピンはスペイン語で「マリナ」
と讀み込まれ、という意味があります。
骨付きの鶏肉を豚肉と使うのが
代表的です。



ラオス(ラオス)
日本全国であるフランスの影響を
受けたラオス風の「サンドイッチ」
です。肉味噌とハバゲーが入るのが、
ラオス風で今月はハバゲーを作り
ています。