

日曜	こ ん だ て 名	お や つ	日曜	こ ん だ て 名	お や つ
1	水 LIBAの味噌炒め 野菜の味噌炒め、果物	スモクツチー	17	金 豚のグリーンソースカツ 小松菜と油揚げの煮浸し、果物	ユッーパ
2	木 洋風かき玉汁、LIBAの 温野菜サラダ、果物	ウインナーと 玉葱のトマトン	18	土 お 出 立 会	
3	金 豆腐ハンバーグ、レタス スライスサラダ、果物	鬼まんじゅう	20	月 ニラ豚 ナポリ手と切昆布の煮物、果物	クレーン グッキー
4	土 チキンポロ、果物		21	火 南瓜の卵焼き、カネ リンゴと白菜のサラダ、果物	ハニートマト
5	月 チキンのバスケット煮込み しめもん、果物	菓子、チーズ	22	水 煮魚、レタスのカレー焼き 切干大根の酢物、果物	チーズ スコーン
6	火 親子焼き、人参のソテー、果物	焼き大福	24	金 まひる揚げ、野菜の和え物、果物	ココアもち
7	火 大豆入りひしきの油炒め ほうれん草のソテー、果物	クリームチーズ ビスケット	25	土 ナポリタン、ゆで卵、果物	
8	水 魚の香草ハンバーグ焼き コーンスローサラダ、果物	カルパ カリンとう	27	月 豚肉の生姜焼き ポロパイサラダ、果物	レス 蒸しパン
9	木 カブとウインナーのポロ コロニサラダ、ブロッコリー、果物	ビーコン炒め	28	火 石狩汁、煮豆 カンパニーの甘酢和え、果物	大芋芋
10	金 厚揚げの肉味噌かけ 野菜のチキンプチ、果物	バナナマフィン			
11	土 魚のバター醤油蒸し 葱根の金平、果物	お豆腐 ブリザード			
12	日 高野豆腐の卵とじ 野菜のセサミソース、果物	ツインサンド			
13	月 カレー、ひしきのサラダ、果物				

2月・食の裁時日記
3日 部分 - 部分と

3日 部分 - 部分とは季節の分かれ目 現在は立春の

前田と辭分と言へます。季節の変わり目には
邪氣が入りやす、と考へられ邪氣を吸ひ取らばと
と鬼に見立て追はつた儀でです。

鬼子ムリヤウ

石垣モウに以テ、餌初リシテマフ茅カ入ッテいる
カヤ 中に入ッている茅カ 鬼の持ッ金棒や鬼ノ島
サメツマセるニカウニの名カツいたニカハ色々
諸説あるようデス。名古屋や東海地方では郷土
料理として食ハられてゐるようデス
名前も マウいろい マまん、マまんレウと此地風に
よて呼ビ名カ あるようデス。

今日立春。一暦の上で春が始まる日で可

立春に食ハると縁起が良いと云れる食ハ物
をこゝ紹介す

豆腐 - 白い豆腐は邪氣を去るうと言われていて、
腐分や立春に食はるとよいと言われている。

水一 江戸の朝一番の水は牙阪を流うと言われ
昔は朝一番に汲んだ水を神妙に伏え
て後料理やお茶に使っていた

大福 - “立春大福” と呼ばれる 大福な 福を呼ぶ
 という縁起かよいとされてゐるようぢや
 他にも 生菓子や お酒 などが良いとされてゐる
 ようぢや。

- ① ホウロに小麦粉をふるい入れ、ゴツ、砂糖、塩、ハーキングパウダーをカネ混ぜておく
- ② ①にバター、油を入れ手でクルクル混ぜる
- ③ 13等分して、ぬめ手で軽く押しつぶし、天板に並べる

④ 170°C のオ-ブで 15 ~ 18 分焼く

9日カ 日曜日の為 今月は17日に食育の日を
 定めます。 今回はモロコシの伝統菓子・コッシーハ
 餅的に食われてゐるお菓子・アモンディヤカルニ等
 ナッツ類をよく使つてゐるようて 色々なコッシーハ
 あるようて、保育園ではコッシーハを使って作ります。
 材料 (13コ分)

バター 30g 小麦粉 100g コーテ ステリア
砂糖 30g 塩 少し ムーフィンパウダー 10g 1/2
油 30ml

