

給食だより 2月



令和8年2月2日
狭山市保育幼稚園課

まだまだ寒い日が続きますが、保育所には毎日子どもたちの元気な笑い声があふれ、まるで一足先に春が来たように感じられます。今月も給食をしっかりと食べ、元気いっぱいにご過ごしてほしいです。



給食用食器について

狭山市公立保育所では統一の陶器を使用し、日本の食文化を継承できるよう配慮しています。料理に合う食器で提供し、子どもの発達にふさわしい食器、食具を使用しております。

陶器を使用しているため、食器が割れることもあります。割れることを知り、食器を大切に扱う心を育てています。給食提供の際の割れた食器は、製造元に回収しリサイクルされ、再び食器として給食を支えてくれます。



株式会社おぎそホームページより



大人気メニュー

《献立紹介》 ☆2月行事食献立☆

材料	子ども2人・大人2人分
木綿豆腐	160g
鶏むねひき肉	100g
人参	30g
玉ねぎ	60g
パン粉	15g
塩	1g
片栗粉	大さじ1
油	大さじ1
ケチャップ	大さじ1
中濃ソース	小さじ1
砂糖	小さじ1/2



豆腐ナゲット

作り方

- ① 豆腐は水を切っておく
- ② 人参、玉ねぎはみじん切りにする
- ③ ひき肉と豆腐を合わせてよく混ぜる
- ④ ③に人参と玉ねぎ、パン粉、塩、片栗粉を加えしっかり混ぜる
- ⑤ 粘りがでてきたら食べやすい大きさにまとめ、きつね色になるまで揚げる
- ⑥ ケチャップ、ソース、砂糖を合わせてソースをつくり、ナゲットにかける

