



「おにはそと！ふくはうち！」いよいよ節分の季節がやってきました。子どもたちは、豆まきをする準備万端です。まだまだ寒い日が続きますので、手洗いうがいを心がけ、元気に過ごしたいですね♪



おにまんじゅう 愛知県の郷土料理です☆

【材料】（6～8個分）

| | |
|------------|------------|
| *さつま芋 | 中1本（300g） |
| *さとう | 大さじ4（36g） |
| ☆薄力粉 | 1カップ（110g） |
| ☆ベーキングパウダー | 小さじ1（4g） |
| ☆塩 | ひとつまみ |
| ☆豆乳 | 50cc |
| *黒ゴマ | 適量 |

【作り方】

- ①さつま芋を角切りにし、さとうをまぶして約30分おく。（出てきた水分も使います。）
- ②①に☆ {薄力粉・ベーキングパウダー・塩・豆乳} を加えて混ぜ合わせる。（粉ふるい不要）
- ③②を5cm角に切ったクッキングシートに、スプーンで少し山盛りになるように塊にして入れる。（耐熱カップに入れてもOK）蒸し器で約15～20分蒸す。

味噌は万能調味料

2月は味噌を仕込むのに適した季節です。秋に収穫した大豆を乾燥させて保存し、寒い時期に柔らかく煮て麴と混ぜ合わせて味噌を仕込みます。

味噌は仕込む大豆や麴の種類、季節の温度など、さまざまな要素で味が違ってきます。

麴は主に「米麴」「麦麴」「豆麴」と3種類あり、地方のよって麴を使い分けて味噌を仕込みます。

今年も、年中クラスで味噌作りを行います。保育園では米麴で味噌を仕込み、年長クラスになってから、給食で楽しんでいます。

毎年、とっても美味しい、やさしい味に仕上がるので、今から完成が待ち遠しいです！



お知らせ

*幼児クラスで12月に延期となった「おさかなやさん おしごとみせて」は、お魚屋さんと予定が合わず、残念ながら、今年度は中止とさせていただきます。

*きよみ、いよかん、はっさく等の柑橘類は、その日の入荷でおすすめの物を八百屋さんを持って来て頂いております。献立表は、【柑橘類】と明記しておりますので、ご了承ください。