



暦の上では「春」ですが、一年で一番寒いのが2月。風邪やインフルエンザが流行するこの季節。外から帰ったらすぐに手洗い・うがいをし、バランスの良い食事と十分な睡眠をとるなどの予防対策をとって、風邪に負けないようにしましょう。



### 誕生会の献立紹介

節分です。「鬼は外 福は内」一年の健康を願って・・・。

(給食)

- ・手巻き寿司 (幼児)  
かにかまぼこ・キュウリ・コーンツナマヨネーズ  
を自分で巻いて食べます
- ・カラフル鬼おにぎり (乳児)
- ・ほうれん草の白和え
- ・いわしのつみれ汁

(おやつ)

- ・ウインナーパイ



### 今月のイチオシ献立は 手作りコロッケです

じゃがいもが美味しくなる季節。

保育園でもコロッケは人気の献立の一つです。ジャガイモを茹でて潰して玉ねぎと豚ミンチを合わせて、ホクホクのコロッケ、手間ひまかけて子どもたちが、喜んで食べてくれる顔を思い浮かべて作ります。

コロッケは、西洋料理のクロケットを模倣した日本の洋食の一つです。クリームソースを使用した場合はクリームコロッケ・魚は魚カツ、エビを使えばエビカツです。

(おすすめ絵本)

「じゃがいもぼてとくん」「うちのコロッケ」  
「いもほりコロッケ」

### ご当地おにぎり in 関東

関東は広大な平野のため、海に近い土地や山に近い土地様々です。農業や畜産業、漁業が盛んで独自に発達した料理が特徴です。

☆そぼろ納豆おにぎり☆

茨城県水戸市の特産物の納豆を切り干し大根と合わせておにぎりにします。

☆いわしのつみれ汁☆

千葉県は海に面しています。いわしのすり身に生姜・青ネギ・味噌などで味付けしたつみれ。寒い季節に身体が温まります。

### 継続児のアレルギー申請書提出のお願い

保育園では半年に一回、アレルギー除去食の申請書の提出をお願いしております。

お忙しい中、お手数ですが病院を受診していただき、提出してください。提出後面談を予定しています。

**提出期限**

**2月28日(月)**

期限をなるべく厳守していただきますよう、ご協力お願い致します。

都合により、遅れる場合はお知らせください。