



暦のうえでは春ですが、寒い日が続き、暖かい春の日さしはまだ少し

遠いようです。早く春が訪れてくれるとうれしいですね。



ちんすこう

《ざいりょう》

小麦粉200g・ラード100g・さとう100g

《つくりかた》

- ① オーブンを180℃に予熱をしておく
- ② ボールに材料を入れてよく混ぜ、生地をひとまとめにしておかまほこぐらいの大きさに固める
- ③ 包丁で1cmぐらいの幅で切り、オーブンペーパーを引いた天板に並べ
180℃のオーブンで10~12分焼く

お好みで、きな粉やココア・塩などを入れてもおいしいですよ



パンケーキ (卵・乳製品不使用)

《ざいりょう》

小麦粉200g・さとう30g・豆乳100cc・ベーキングパウダー8g・サラダ油30g

《つくりかた》

- ① ボールに材料を入れてよく混ぜておく
- ② フライパンかホットプレートにうすく油をひき①を好きな大きさに焼く

*弱火でゆっくり焼くとふんわり焼けます

*きな粉やすりごま・ココアやクリームスタイルココアを入れたり、豆乳をココナツミルクに変えたり

ホイップクリームや菓物を一緒に飾っても楽しいですね!



節分

「節分」には季節を分けるという意味があり、昔は立春が1年の始まりだったので、節分といえば立春の前の日を指すようになりました。

悪いものや災いにたとえた鬼に豆をまいて追い払い、1年の無病息災を願います

恵方巻

2月2日の縁食でも食べます。保育園では韓国のお餅の巻き寿司(김밥)を作ります。子どもたちもこの時はおしゃべりしないで食べていますよ

2月12日は旧正月にあたります。

その日はおやつで韓国のお餅トック(떡국)が入ったスープを幼児組

ご飯が入ったスープのクッパ(국밥)を

乳児組が食べます。

