



2/3は二十四節気の

1番始めの立春です。

春の始まりである立春には、白いお豆腐を食べると良いといわれています。食堂では、長野県の名産品である凍み豆腐を提供します。



13日は【給】についての学習会があります。

食堂では熊が好きなお食糧を使っています。(生息域によって食べ物は異なります)

バレンタインメニュー

18日は二十四節気の雨水。降る雪が雨に変わり、雪解けが始まるころです。春を感じられる食材を取り入れました。

1月に引き続き、日本各地の郷土料理献立が登場します。料理名からどんな料理か想像してみるのが楽しいですね♪ 名前の由来や、料理が生まれた背景はなんだろう？



Table with columns: 日(日), 今日のごはん, 赤の食材 (血や肉になる), 黄の食材 (熱や力になる), 緑の食材 (体の調子を整える), and 栄養成分表 (エネルギー, たんぱく質, 脂質, 塩分). Rows include dates from 3月 to 28日 with menu items and ingredients.

※エネルギー ※たんぱく質 ※脂質 ※塩分 ※仕入れ状況により、内容を変更することがあります。 ※食材材料に、調味料やだしを取る食材は含まれていません。 ※小麦、鶏卵、牛乳・乳製品、えび、かに、ナッツ類を含む食材に★が付いています。