

11月



にまいばしこども園

冬の足音が聞こえ始めた11月。いろいろな感染症が流行する時期ですが、外でたくさん運動してお腹を空かせ、バランスの良い食事をとって丈夫な体を作りましょう。

お米の収穫をしました

10月にすみれ組さんが育てたお米を収穫しました。稲刈りをした後は『稲架掛け(ほさかけ)』をします。みんなで「どうやって干せばいいのかな?」「どうやってかけるといいかな?」と考えながら干しました。肝心のお米はスズメやカメムシに食べられていましたが、農業の難しさ、農家の方の苦勞を感じられたのではないかと思います。



世界料理の日

今月の世界料理の日のメニューはタコライスです。タコライスはメキシコの料理と思われがちですが、実は『沖縄』が発祥。

メキシコ料理の『タコス』がアメリカを渡り、当時アメリカの統治下にあった沖縄に伝わりました。そこでアレンジされたのが『タコライス』ということです。



◎今月のリクエスト給食はすみれ組さんのおやつ

『バリバリピザ』です。

◎今月の『おにぎりの日』は9日(水)です。

(すみれ、ゆり、ちゅーりっぷ組さんのおうちの方はご準備をお願いします。たんぼぼ、もも組は園で準備します。)

※仕入れ状況により、献立内容が変更となる場合があります

日	曜	献立名	おやつ	加リー
1	火	魚の照り焼き・春雨炒め・ほうれん草みそ汁(豆腐、なめこ)・りんご	ぞうすい	399
2	水	春雨と挽肉の炒め煮・ブロッコリー炒め・大根ゆかりすまし汁(にら、卵)・オレンジ	カルピスゼリー	336
3	木	文化の日でおやすみ		
4	金	肉じゃが・ほうれん草ごま和え・もやしみそ汁(大根、しめじ)・グレープフルーツ	チーズ餃子 お茶	421
5	土	手作り弁当・スープ(わかめ、卵)・オレンジ	ぷにたま	
7	月	かつお揚げ・酢の物(卵入り)・コーンスまし汁(まいたけ、厚揚げ)・バナナ	りんごジャムサンド スキムミルク	480
8	火	鶏肉和風ソテー・すき昆布の煮物・ブロッコリーみそ汁(人参、じゃが芋)・グレープフルーツ	焼きそば お茶	460
9	水	おにぎりの日🍣 チーズ入り茶碗蒸し・わかめのみぞれ和え・トマトすまし汁(白菜、板ふ)・オレンジ	きりせんしょ お茶	466
10	木	マーボー大根・シロネ炒め・チーズスープ(ピーマン、マッシュルーム)・柿	Qちゃんおにぎり お茶	458
11	金	さんまのかば焼き・七目納豆・キャベツみそ汁(ふのり、豆腐)・りんご	バリバリピザ お茶	492
12	土	手作り弁当・すまし汁(板ふ、長葱)・グレープフルーツ	チーズ蒸しパン	
14	月	鮭の黄金焼き・ひじきサラダ・もやしすまし汁(はんぺん、まいたけ)・バナナ	ジャムサンド スキムミルク	475
15	火	キャベツ炒め・大根炒め・ミトモみそ汁(キャベツ、油揚げ)・パイン	ポテトたこ焼き お茶	435
16	水	ポテトサラダ・もやしのナムル・ブロッコリースープ(コーン、えのき)・りんご	カレーうどん	453
17	木	鱈の酢豚風・白菜と大根の炒め・キャベツ炒め・すまし汁(筍、わかめ)・柿	マドレーヌ お茶	456
18	金	鶏の唐揚げ・利休和え・粉ふき芋みそ汁(なめこ、豆腐)・オレンジ	世界料理の日 タコライス お茶	495
19	土	手作り弁当・スープ(わかめ、白ごま)・バナナ	ビスケット フルーツゼリー	
21	月	八宝菜・ひじき和え・大根ゆかりすまし汁(椎茸、もやし)・パイン	ツナサンド スキムミルク	491
22	火	カツオ春巻・醤油フレッチ・コーンみそ汁(油揚げ、小松菜)・グレープフルーツ	わかめそうめん	498
23	水	勤労感謝の日でおやすみ		
24	木	お誕生会🎂 (3歳以上児クラスはお箸のみ持ってきてください)	お楽しみ	
25	金	鮭のミルク煮・菜果サラダ・ブロッコリーすまし汁(はんぺん、ほうれん草)・みかん	ベーコンと野菜のフオカチャ お茶	465
26	土	手作り弁当・すまし汁(わかめ、卵)・パイン	スイートポテト	
28	月	さばのおろし煮・さつま芋とごぼうの煮物・胡瓜みそ汁(玉ねぎ、しめじ)・バナナ	ホットドッグ スキムミルク	507
29	火	豚肉の生姜焼き・こんにやくの白和え・キャベツすまし汁(筍、椎茸)・オレンジ	じゃじゃ麺 お茶	496
30	水	ちくわの2色揚げ・わかめとしめじのサラダ・白菜みそ汁(じゃが芋、人参)・りんご	バナナクレープ お茶	399