

給食だより

公園の木々の葉も色づき、だんだんと秋が深まってきましたね。朝晩の寒さも厳しさを増してきて体調を崩しやすいので、旬の食材を織り交ぜながらしっかりと食事をとり元気いっぱい秋を満喫しましょう♪

園でも秋の食材をいろいろ給食に取り入れて、おいしく食べてもらえるように工夫していきます！

11月は感謝の月です！

園では実りの秋の恵みを神さまに感謝し、11月25日（月）に「収穫感謝礼拝」をささげます。毎日食べている給食も調理室だけではなく、たくさんの人々の支えにより提供できています。神さまによって与えられた恵みを前に、見えないところでお世話になっている人々のことを思い、感謝して給食を頂きましょう！

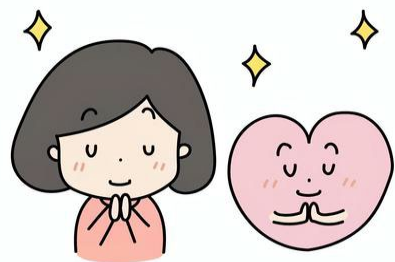
収穫感謝礼拝 11月25日（月）

こどもたちが持ち寄った果物・野菜で喜びを分かち合います。各ご家庭で準備をよろしくお祈りします。

ご家庭から持ち寄っていただいた野菜や果物は、子ども達がみんなで調理室までお届けしてくれます。次の日にはその野菜や果物を使って、幼児組さんはクッキングをします。どんな材料が集まるかな？どんな味になるのかな？当日のお楽しみ！ドキドキ、ワクワクのクッキングです♪

幼児組さんとすみれ組さんはおやつ時間に持って来て頂いた果物を使って子ども達の前で「ミックスジュース」を作ります！

★11月24日は和食の日★



「和食」は日本人の伝統的な食文化としてユネスコ無形文化遺産に登録されています。

11月24日は11（いい）2（にほん）4（しょく）の語呂合わせから「いい日本食」→「和食の日」になっています。「いただきます」「ごちそうさまでした」の挨拶も日本独自の和食文化です。11月24日はご家族で食卓を囲み、和食文化を楽しんでみてはいかがでしょうか？

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
11月25日	月	・ごはん ・バーベキューチキン ・ひじきの煮物 ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（にんにく、ケチャップ、ウスターソース、砂糖） ・ひじき、油揚げ、人参、三度豆（醤油、砂糖、酒、みりん） ・玉葱、わかめ、麩（味噌）	・牛乳 ・ストロベリーツイスト
12月	火	・カレーライス ・チーズサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋（カレールウ、牛乳、ウスターソース） ・レタス、ブロッコリー、人参、コーン、ウインナー、チーズ（マヨドレ、塩胡椒、酢、砂糖）	・牛乳 ・麩のラスク （麩、マーガリン、グラニュー糖）
12月26日	火	・収穫感謝のカレーライス ・みんなで作るお楽しみサラダ	・精白米、胚芽米、豚肉、人参、玉葱、じゃが芋 ・収穫感謝のお野菜（カレールウ、牛乳、ウスターソース） ・レタス、ブロッコリー、人参、コーン、ウインナー、チーズ、収穫感謝のお野菜（マヨドレ、塩胡椒、酢、砂糖）	すみれ・幼児：ミックスジュース（収穫感謝の果物、果物缶、牛乳） ・お菓子 0歳・1歳児クラス：牛乳 収穫感謝の果物・お菓子
12月27日	水	・ごはん ・鶏すき煮 ・焼きかぼちゃ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉、白菜、人参、玉葱、麩、焼き豆腐、糸こんにゃく（醤油、砂糖、みりん、酒） ・かぼちゃ（塩、油） ・キャベツ、玉葱、ねぎ（味噌）	・牛乳 13日・卵蒸しパン（卵、小麦粉、砂糖、マーガリン、ベーキングパウダー、牛乳） 27日・マカロニきな粉（マカロニ、砂糖、きな粉）
12月28日	木	・ロールパン ・グラタン ・ブロッコリー ・オニオンスープ	・ロールパン ・ベーコン、人参、玉葱、ほうれん草、マカロニ、パン粉、チーズ（ホワイトソース、牛乳、塩胡椒、小麦粉） ・ブロッコリー（塩） ・玉葱、コーン、パセリ（コンソメ）	・牛乳 14日・りんごゼリー ・お菓子 28日・鮭おにぎり（精白米、胚芽米、鮭、胡麻）
12月31日	金	・ごはん ・豚じゃが ・ほうれん草の胡麻和え ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、糸こんにゃく、三度豆（醤油、砂糖、みりん、酒） ・ほうれん草、人参、もやし、すり胡麻（醤油、砂糖） ・豆腐、人参、三つ葉（醤油、塩）	・牛乳 ・りんご ・お菓子
12月29日	金	・ごはん ・鮭の塩麹焼き ・根菜の金平 ・すまし汁	・精白米、胚芽米 ・鮭（塩麹、酒） ・さつま芋、蓮根、人参、ごぼう、糸こんにゃく、炒り胡麻（醤油、みりん、砂糖、胡麻油、酒） ・豆腐、人参、三つ葉（醤油、塩）	・牛乳 15日・バナナ・お菓子 29日・りんご ・お菓子
12月30日	土	・あんかけうどん ・果物 ・焼きじゃが	・うどん、豚肉、大根、人参、葱、油あげ（醤油、みりん、片栗粉） ・果物 ・じゃが芋（塩、油、青のり）	・牛乳 ・お菓子
12月18日	月	・ごはん ・麻婆豆腐 ・さつま芋の甘煮 ・のっぺい汁 ・野菜たっぷりラーメン	・精白米、胚芽米 ・豚ミンチ、豆腐、人参、玉葱（味噌、赤みそ、醤油、砂糖、酒、鶏ガラ、塩胡椒、にんにく、生姜、片栗粉、胡麻油） ・さつまいも（砂糖、醤油） ・大根、ごぼう、人参、鶏肉、ねぎ（醤油、みりん、片栗粉、胡麻油） ・中華麺、豚肉、キャベツ、玉葱、人参、もやし、コーン（鶏ガラ、にんにく、生姜、塩胡椒、醤油、胡麻油） ・じゃが芋、玉葱、ベーコン、ブロッコリー（塩胡椒、ハーブソルト、油）	・牛乳 ・いなり寿司 （精白米、胚芽米、油揚げ、胡麻、醤油、砂糖、みりん、すし酢）
12月19日	火	・チャーマンポテト	・じゃが芋、玉葱、ベーコン、ブロッコリー（塩胡椒、ハーブソルト、油）	・牛乳 ・ヨーグルト ・お菓子
12月20日	水	・ごはん ・鶏の照り焼き ・ほうれん草サラダ ・味噌汁	・精白米、胚芽米 ・鶏肉（醤油、砂糖、みりん、酒） ・ほうれん草、人参、キャベツ、ツナ（醤油、マヨドレ） ・大根、さつま芋、麩（味噌）	・牛乳 ・人参もち （米粉、人参、砂糖、豆乳、きな粉）
12月7日 お誕生日 参観の日	木	・ごはん ・かぼちゃコロッケ ・果物 ・ブロッコリーナムル ・野菜スープ	・精白米、胚芽米 ・かぼちゃ、豚ミンチ、玉葱、人参（小麦粉、パン粉、油、塩胡椒、ウスターソース、ケチャップ） ・柿 ・ブロッコリー、カリフラワー、パプリカ（鶏ガラ、胡麻油、にんにく、塩胡椒） ・キャベツ、人参、玉葱（コンソメ）	・牛乳 ・フレンチトースト （バケット、卵、砂糖、牛乳）
12月21日 お弁当の日	木	★お弁当の日★	・牛乳 ・ココアクッキー（小麦粉、砂糖、マーガリン、卵、ココア、ベーキングパウダー）	・牛乳 ・ホットケーキ（牛乳、砂糖、ホットケーキミックス、マーガリン、シロップ） 22日・みかん・お菓子
12月22日	金	・ごはん ・ちくわの磯辺焼き ・厚揚げと大根の煮物 ・きのこ汁	・精白米、胚芽米 ・ちくわ、青のり（マヨドレ） ・大根、人参、厚揚げ、鶏肉、三度豆（醤油、砂糖、みりん、酒） ・えのき、なめたけ、しめじ、舞茸、人参、ねぎ（醤油）	・牛乳 ・お菓子
12月29日	土	・甘旨豚丼 ・果物 ・わかめスープ	・豚肉、玉葱、人参、レタス ・果物（醤油、みりん、酒、砂糖、にんにく、生姜、片栗粉） ・わかめ、人参、胡麻（鶏ガラ、塩胡椒）	・牛乳 ・お菓子

※材料の都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。
※何か気になることがございましたら調理室又は保育者までお声かけ下さい。