11月 給食だより

朝、夕と冷え込むようになり秋も深まってきました。冬がそこまでやってきましたね。季節の変わり目は体調を崩しやすいので、旬の食材をたくさん食べて寒さに負けないからだ作りをしていきましょう！

桂ぶどうの木こども園では11月に収穫感謝礼拝があります！

- 11月24日(月)収穫感謝礼拝…お家から野菜や果物を持ってきてもらいます。
- 11月25日(火)収穫感謝のクッキング…持ち寄った野菜と果物でクッキングをします。

収穫感謝礼拝は、日々の食べ物や自然の恵みをくださった神様に感謝をささげる大事な行事です。給食を作っているのは調理室ですが、食べ物を育てる人、園まで運んでくれる人。たくさんの人に支えられながら日々の給食を提供しています。



給食を作るのに全部で
15箇所の業者の方にお世話になっています！！

心をこめて食事の挨拶をしっかりしましょう♡



いただきます

食べ物のいのちを頂くことへの感謝の気持ちがこめられた言葉です。

ごちそうさまでした

食事ができるまでに関わった人たちへの感謝の気持ちがこめられた言葉です。

11月の予定献立

2026年度
桂ぶどうの木こども園

日付	曜日	昼食	材料	おやつ
2 16 30	月	・ごはん ・鮭の塩麹焼き ・ほうれん草のおかか和え ・すまし汁	・精白米 ・鮭（塩麹） ・ほうれん草,人参,えのき,鰹節（醤油,砂糖） ・白菜,人参,油揚げ（醤油）	・牛乳 ・かぼちゃもち （かぼちゃ,米粉,砂糖,豆乳,きな粉,油）
17	火	・ごはん ・ちくわのマヨ焼き ・ひじきの煮物 ・味噌汁	・精白米 ・ちくわ（マヨドレ,青のり） ・ひじき,人参,油揚げ（醤油,砂糖,みりん,酒） ・玉葱,じゃが芋,人参（味噌）	・牛乳 ・ヨーグルト ・おせんべい
4	水	・カレーライス ・チーズサラダ	・精白米,豚肉,玉葱,人参,じゃが芋(カレールウ,ソース） ・チーズ,レタス,ブロッコリー,人参,コーン,ベーコン （マヨドレ,塩胡椒,砂糖,酢）	・牛乳 ・ヨーグルト ・おせんべい
18 お誕生日 参観の日	水	・ごはん ・からあげ ・ブロッコリーナムル ・味噌汁 ・柿	・精白米 ・鶏肉（醤油,みりん,酒,にんにく,生姜,片栗粉,油） ・ブロッコリー,人参,パプリカ（鶏ガラ,にんにく,ごま油） ・麸,玉葱,人参（味噌） ・柿	・牛乳 ・卵蒸しパン （小麦粉,卵,砂糖,マーガリン ベーキングパウダー,牛乳）
5 19	木	・ごはん ・豚肉の味噌焼き ・金平ごぼう ・すまし汁	・精白米 ・豚肉,玉葱（味噌,酒,みりん,砂糖） ・ごぼう,蓮根,人参,ごま（醤油,砂糖,みりん,酒,ごま油） ・大根,人参,里芋　（醤油）	・牛乳 ・バナナ ・おせんべい
6 20	金	・野菜たっぷりラーメン ・ジャーマンポテト ・チーズ	・中華麺,豚肉,キャベツ,玉葱,もやし,人参,コーン （鶏ガラ,にんにく,生姜,ごま油,塩胡椒） ・じゃが芋,玉葱,ブロッコリー,ベーコン ・チーズ　（塩胡椒,油）	・牛乳 6日　・塩昆布おにぎり （精白米,塩昆布,塩） 20日・しらすおにぎり （精白米,若菜ふりかけ,しらす,塩）
7 21	土	・鶏丼 ・味噌汁	・精白米,鶏肉,玉葱,人参,しめじ （醤油,砂糖みりん,酒,片栗粉） ・白菜,人参,豆腐（味噌）	・牛乳 ・おせんべい
9	月	・ごはん ・麻婆大根 ・おからのポテサラ ・もやしスープ	・精白米 ・豚ミンチ,大根,人参 （味噌,醤油,鶏ガラ,砂糖,塩胡椒,にんにく,生姜,片栗粉,ごま油） ・おから,じゃが芋,人参,胡瓜,ハム（マヨドレ,砂糖,酢,塩胡椒） ・もやし,人参（鶏ガラ）	・牛乳 ・みかん ・おせんべい
10 24	火	・豚汁うどん ・ブロッコリーのゆかり和え	・うどん,豚肉,大根,人参,ごぼう,ねぎ （味噌,醤油,砂糖,みりん,片栗粉） ・ブロッコリー,人参（ゆかり,塩）	・牛乳 ・豆のおやき （小麦粉,甘納豆）
11 お弁当 の日	水	・牛乳 ・ココアマフィン （小麦粉,卵,BP,砂糖,牛乳,マーガリン,ココア,生クリーム）		
25	水	・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,豚肉,玉葱,人参,じゃが芋 収穫感謝のお野菜（カレールウ,ソース） ・レタス,ブロッコリー,人参,コーン,ベーコン チーズ,収穫感謝のお野菜 （マヨドレ,塩胡椒,酢,砂糖）	・牛乳　・おせんべい 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） 一時・ちゅうりっぷ・たんぽぽクラス ・収穫感謝の果物
12 26	木	・ごはん ・さわらのポン酢焼き ・キャベツの塩昆布和え ・すまし汁	・精白米 ・さわら（ポン酢） ・キャベツ,人参,ツナ,胡瓜（塩昆布,醤油,ごま油,塩） ・豆腐,わかめ（醤油）	・牛乳 ・マカロニきな粉 （マカロニ,きな粉,砂糖）
13 27	金	・ごはん ・鶏の照り焼き ・厚揚げと白菜の煮浸し ・味噌汁	・精白米 ・鶏肉（醤油,砂糖,みりん,酒,にんにく,生姜） ・厚揚げ,白菜,小松菜,人参（醤油,みりん,酒,砂糖） ・そうめん節,人参,ほうれん草（味噌）	・牛乳 ・ジャムサンド （食パン,苺ジャム,マーガリン）
14 28	土	・焼き肉丼 ・中華スープ	・精白米,豚肉,玉葱,人参,キャベツ,もやし （味噌,醤油,砂糖,酒,みりん,ごま油,にんにく,生姜,塩胡椒） ・玉葱,じゃが芋,人参（鶏ガラ）	・牛乳 ・おせんべい

※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。