

令和 5年度



## 11月のメニュー

17日(金) … 誕生会  
チャーハン・うまだれ回鍋肉・切干大根の中華サラダ  
わかめスープ・ゼリー

18日(土) … 弁当の日

30日(木) … 発表会リハーサル → そぼろ丼・ごま和え・味噌汁

※新型コロナウイルスの影響で食品が入手できない物がある為メニューを変更する場合があります。

曜	日	副食	材 料	お や つ
月	13 27	肉うどん 青菜とひじきのサラダ みかん	うどん・牛肉・玉葱・人参・しいたけ・白葱 青菜・ひじき・桜海老・しらす・胡瓜・コーン・トマト	ミルク・りんご チーズ饅頭
	火	14 28	ししゃもフライ コーンサラダ すまし汁	ししゃも・レタス・胡瓜・コーン・トマト 豆腐・しめじ・人参・もやし・かいわれ
水	1・15 29	チキン南蛮 大根サラダ わかめの味噌汁	鶏もも・卵・大根・胡瓜・トマト・かいわれ わかめ・人参・しいたけ・えのき・小葱・人参	ミルク 桃タルト
木	2 16	ブリ大根 タコの酢の物 さつま芋の味噌汁	ブリ・大根・人参・高野豆腐・タコ・わかめ・胡瓜・白葱 コーン・ミニトマト・レモン・さつま芋・しいたけ・白菜	お茶・白菜の浅漬け ひじきの炊き込みご飯
金	17	誕生会		お楽しみに～♪
土	4	ハヤシライス サラダ	牛肉・じゃが芋・人参 レタス・トマト	牛乳・フルーツ パン
月	6 20	かつお節カレー 三色ナムル 梨	牛肉・カツオ節・じゃが芋・人参・玉葱 もやし・胡瓜・人参・梨	お茶・クッキー プリン
火	7 21	すき焼き風 きのこの味噌汁	牛肉・うどん・焼き豆腐・人参・玉葱・椎茸・白葱 しめじ・えのき・舞茸・わかめ・小葱	お茶・きゅうりスティック おにぎらず
水	8 22	鮭フライ 小松菜と油揚げのお浸し すまし汁	鮭・卵・小松菜・人参・油揚げ・コーン・胡瓜・トマト 竹の子・白菜・里芋・三つ葉	ミルク・梨 トマトチーズパン
木	9	鶏のトマトクリーム煮 セロリとイカのマヨ和え コンソメスープ	鶏もも・玉葱・しめじ・ブロッコリー・イカ・セロリ・コーン 胡瓜・人参・ミニトマト・ウインナー・白菜・えのき・かぶ	ミルク・柿 雪塩ちんすこう
金	10 24	あじの南蛮漬け スタミナ納豆 もやしの味噌汁	アジ・玉葱・人参・胡瓜・大葉・トマト・鶏ミンチ・納豆・ニラ もやし・蓮根・白菜・椎茸・小葱	お茶 茶碗蒸し
土	11 25	中華丼 たたき胡瓜	豚肉・人参・白菜 胡瓜	牛乳・フルーツ 蒸しパン



認定こども園 日章  
黒木 萌

肌寒い日が増え、秋があつという間に過ぎ去っていきそうです。  
これからは、温かいものや冬野菜のおいしい時期です♪  
日本食を大事さを感じるためにも、だしを使ったメニューを取りいれています！！  
どんなだしが使っているかな～？？って探してみてください★  
今月も子どもたちのためにおいしい給食作り頑張ります！！



いい にほんしょく

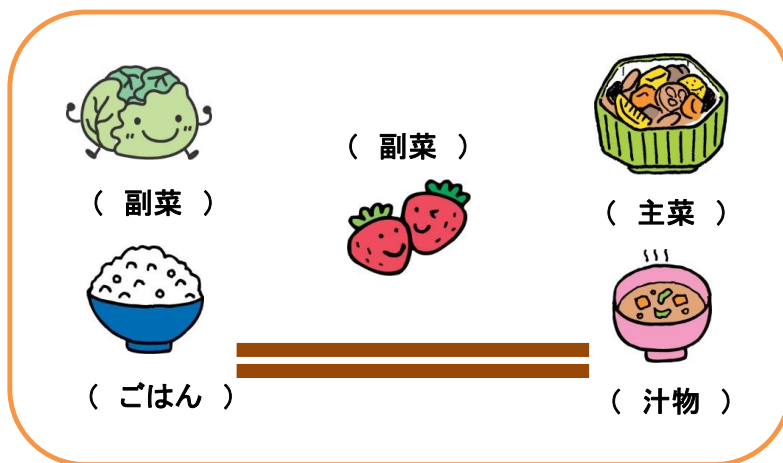
11月24日は、「和食の日」です！！

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食、日本人の伝統的な食文化」を次世代へと保護・継承していくことの大切さを改めて考える日として制定されました。

「1(い)1(い) 2(ふ)4(し)」 = 「かつお節の日」となりました。

24日の献立は、かつおだしをたっぷり使ったメニューになっています♪

和食の基本形  
一汁三菜



このような配置になるように心掛けましょう！！



11月15日はの七五三は、子どもの健やかな成長を祝う行事です。  
男の子は、5才(3歳で祝うこともある) 女の子は、3歳と7歳でお祝いします。  
七五三に食べる千歳飴には、「千年長生きできますように」という願いが込められており、飴の色も縁起が良い紅白です！当日は、お赤飯を炊いたり、お祝いの食事会を開いたりして祝います。

園では、16日に神社に行ってきます♪