

11月あすなろこども園献立カレンダー

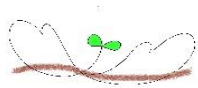
		行事	主食	献立名		おやつ
1	金	そら組親子熊山登山 ほし組お泊り保育説明会 		雑穀ごはん 豚肉と春雨の炒め物 ●レバーと根菜のかりんとう ブロッコリーのしらす和え えのきのみそ汁	 	ねったぼ
2	土	ほし組保護者会親睦会		あんかけうどん 果物		ドーナツ 牛乳
3	日	文化の日				
4	月	振替休日				
5	火	避難訓練		食パン ポークマリネード ペネアラビアータ コーンサラダ コンソメスープ		鉄分おにぎり
6	水	親子図書 		ごはん 鱈の竜田揚げ風 卵の花 白菜のおかか和え 大根のみそ汁		★りんごクッキー 牛乳
7	木	山陽西小就学時健診 親子図書 		中華丼 もやしのナムル ●果物 (りんご)	 	カレーマン 牛乳
8	金	山陽東小就学時健診  親子図書 		赤米 鶏ちゃん チンゲン菜の炒め物 かぼちゃサラダ 大根のみそ汁		ポンデケージョ 牛乳
9	土			ごま味噌ラーメン 果物		カップケーキ 牛乳
10	日					
11	月	ほし組お泊り保育ごっこ		ごはん 千草焼き 高野豆腐の煮物 もやしの酢の物 きのこのみそ汁		お楽しみ 牛乳
12	火	1歳6か月児健康診査 		コッペパン ポークビーンズ ゆでさつまいも グリーンサラダ 雑穀スープ		真珠蒸し
13	水			ごはん さんまの塩焼き なすのそぼろ煮 五目和え 大根のみそ汁		青のり焼きポテト
14	木	桜が丘小就学時健診 ほし組お泊り保育 3歳児健康診査  		とり飯 具だくさんみそ汁 果物 (みかん)		焼きうどん
15	金			もち麦ごはん すきやき風煮物 人参しりしり 野菜のポン酢和え のりのすまし汁		●利休白玉
16	土			スパゲティミートソース 果物		スティックパン 牛乳

17	日				
18	月			ごはん 鶏肉のごま味噌焼き あみ大根 青菜のねばねば和え なめこの赤だし	お楽しみ
19	火			食パン ピカタ わかめとコーンの炒め物 ブロッコリーの甘酒みそディップ	大学芋 牛乳
20	水			ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き 五目きんぴら もやしとちくわの和え物 ばち汁	肉団子汁
21	木	健脚活動④		お弁当の持参を お願いします。	りんごマフィン 牛乳
22	金			麦ごはん 豚肉のしょうが焼き 炊き合わせ 油揚げとキャベツの酢の物 玉ねぎのみそ汁	●きなこラスク 牛乳
23	土	勤労感謝の日			
24	日				
25	月			ごはん 豚肉の塩麹ねぎ塩焼き ●切干大根のカレー炒め キャベツの塩昆布和え 麩のみそ汁	お楽しみ 牛乳
26	火	誕生会 乳児健康診査		★●カツサンド かぶの和風ポトフ 果物（みかん）	秋のロールケーキ
27	水	2歳6か月児歯科健診		ごはん 煮魚 かぼちゃの煮物 カラフルごま酢和え セロリのみそ汁	●大豆もっちりバー 牛乳
28	木	育児相談		さつまいもご飯 もずくの天ぷら 豚汁 果物	豆腐カステラ 牛乳
29	金			黒米ごはん 八宝菜 粉ふき芋 中華サラダ わかめスープ	●野菜クラッカー 牛乳
30	土			タンメン 果物	バタースティック 牛乳

3上主食弁当	夕食もりもりデー
パンの日	布団持ち帰り日
旬の食材(下線)	赤磐市保健行事
かみかみメニュー(●)	新メニュー ★
絵本貸出日	

*食材などの都合により献立を変更することがあります

つき・ほし・そら組
月・水は主食弁当持参
お願いします。



ぱっくん

社会福祉法人岡山こども協会
給食委員会
給食だより No. 8
2024年10月29日発行

『腹ペコ大作戦』



～旬の味覚 さつま芋・さんま



実りの秋・食欲の秋。旬の美味しいものもたくさんでできます。
11月は、毎年恒例の焼き芋パーティとさんまキャラバンで『腹ペコ大作戦』を実施します。

さつま芋



さつま芋が収穫の時を迎えます。春から育てている施設では、たくさん収穫ができるでしょうか。芋掘りが楽しみです。掘れた芋は、天日干しでしっかり乾燥させることで、甘みも増し、日持ちもします。焼き芋の準備は、ぬらした新聞で、芋を一つ一つ包み、さらにアルミホイルで包みます。そしていよいよ焼き芋パーティの始まりです。おいしい焼き芋を食べるまでには、いろいろな手間や準備が必要なことを実感し、より一層『腹ペコ』になる予定です。芋が焼ける匂いやアツアツの焼き芋のホクホク感も楽しみたいです。



さんま



13日(水)の給食は、さんまの塩焼きです。いつもは、骨のない切り身の魚を提供していますが、この日は、一尾のさんまも用意します。頭からしっぽまである魚をみんなでじっくり観察したいと思います。切り身ではない魚を見ることで、自分たちが食べているものが生き物であることを感じ、「いただきます」の意味を改めて考える機会にしたいです。また、食べ終わったさんまが、きれいに頭と骨だけになったのを確認して、心を込めて「ごちそうさまでした」をしたいです。



にじ組～自分たちでお米を研いでみよう～



今日はみんなでお米を研ぎます



水がにごってきた！



ざらざらしてる…
おいしくなあれ

炊き上がりました～
どんなにおいがる？



もくもくしてる…
いいにおい！



11月のテーマは「さつまいもとさんま」です。芋掘り一緒に園庭でさんまを焼くことで、秋ならではの味覚や体験を楽しみます。

毎年実施しているさんまキャラバンですが、卒園児から「あの時に園庭で焼いたさんまがすごく美味しかった」という話を聞きました。食べる事が楽しい、美味しいと感じた記憶が何年経ってもこどもたちの中に残るよう、食育をこれからもしていきたいなと思いました。

いちようの森こども園 栄養士 西岡 芽依

