



水田幼稚園11月献立表

R7・10・31



日	曜	10時のおやつ	給食	3時のおやつ
1	土	飲むヨーグルト	パン・カレーシチュー・バナナ	ポテトスナック お茶
4	火	クラッカー 牛乳	茄子とひき肉のスパゲティ・田舎煮・わかめスープ	㊦さつま芋黄粉 牛乳
5	水	卵ボーロ 牛乳	魚の中華あんかけ・ごぼう煮・みそ汁	せんべい 牛乳
6	木	チーズ 牛乳	肉じゃが・もやし小松菜の胡麻和え・すまし汁	㊦煮豆・クラッカー 牛乳
7	金	ビスケット 牛乳	しゅうまい・㊦切り干し大根とひじきのサラダ・みそ汁	㊦焼きかりんとう 牛乳
8	土	飲むヨーグルト	五目チャーハン・わかめスープ・バナナ	ドーナツ お茶
10	月	卵ボーロ お茶	お弁当の日	㊦パンプキンパイ 牛乳
11	火	りんごジュース	お誕生会(れんこんとベーコンのピラフ・ナゲット・白菜のクリーム煮・飲むヨーグルト)	コーンスナック 牛乳
12	水	チーズ 牛乳	魚のみぞれ煮・わかめとコーンのソテー・みそ汁	㊦おにぎり 牛乳
13	木	米せんべい 牛乳	おでん風煮・ひじき煮・バナナ	ヨーグルト・クッキー
14	金	ビスケット 牛乳	かぼちゃチーズ焼き・切り干し大根煮・トマトスープ	㊦人参しらすご飯 牛乳
15	土	飲むヨーグルト	パン・野菜スープ・オレンジ	ビスケット お茶
17	月	卵ボーロ 牛乳	牛丼・もやしと小松菜のナムル・バナナ	㊦丸ボーロ 牛乳
18	火	ビスケット 牛乳	麩のフライ・温野菜・豚汁	㊦フルーツコーンフレーク
19	水	米せんべい 牛乳	焼き魚・野菜炒め・かき玉汁	野菜スナック 牛乳
20	木	クラッカー 牛乳	カレー・スパゲティサラダ・チーズ	㊦りんごケーキ 牛乳
21	金	チーズ 牛乳	さつま芋と鶏肉の甘辛炒め・ゆでブロッコリー・すまし汁	㊦ポップコーン 牛乳
22	土	飲むヨーグルト	パン・ミネストローネ・バナナ	えびせん お茶
25	火	ウエハース 牛乳	厚揚げ南蛮漬け・豚汁・ふりかけ	㊦ミニホットドック 牛乳
26	水	クッキー 牛乳	焼肉・野菜炒め・玉子スープ	㊦フライドポテト 牛乳
27	木	米せんべい 牛乳	照り焼き魚・中華風サラダ・みそ汁	ゼリー・せんべい
28	金	ビスケット 牛乳	ちゃんぽん味噌汁・納豆和え・りんご	㊦㊦人参フレンチトースト 牛乳
29	土	飲むヨーグルト	鶏飯・群雲汁・きゅうり昆布和え	クッキー お茶

肌寒い日が増え、秋がかけあしですぎそうですね。これからは暖かいものや、冬野菜の美味しい季節、給食でも体の温まるメニューを取り入れていきます。

先月うめぐみさんが、芋ほりに行きました。収穫されたさつま芋は3時のおやつで、さつまいもの黄粉和えにして、いただきたいと思います。



今月のおやつ紹介

にんじんのフレンチトースト



材料(1人分)♪離乳食にもおすすめです♪

食パン(6枚切)・・・1/2 豆乳・・・大さじ3
にんじん・・・10g バター・・・5g

三温糖・・・お好みで

作り方

①にんじんはやわらかく茹でてすりおろし

豆乳と混ぜ合わせる。

② ①に食パンを浸してバターを熱したフライパンで両面焼く。

薄味を心がけています

園の献立は薄味を基本にして

素材の味を生かすことを大事に

しています。素材の味に親しむことで味覚がはぐくまれ、よりおいしさを感じられるようになります。



材料の都合などで献立が変更になることがあります。