

11月の目標 感染症に気をつけよう

肌寒い日が増え、秋があっという間に過ぎていきそうですね。これからは温かいものや 冬野菜が美味しい季節になっていきます。体の温まる根野菜を食べ、睡眠を十分にとり 寒さに負けない体づくりをしていきましょう。



前回は形を成形するだけだったので、どんな材料だろう?どうやってできている のだろう?と疑問に思ったのでは・・・?今回はパンを作る工程から見て疑問も解 決!!個性豊かなパンが出来上がり子どもたちも満足そうでした。



~体を強くする3つのポイント~

- ①早寝早起きを心がける
- →朝起きたらまずは太陽の光を浴びよう♪
- ②三食しつかり食べる
- →食事は生活リズムの基本です。特に朝ご飯をしっかり 食べましょう!パンよりごはんがおすすめです♪
- ③日中は体を動かす時間を作る
- →たくさん体を動かすと程よい疲労感によりぐっすり 眠ることができます♪

この3つを心掛け、これからの寒さに強い体を作りましょ う!!



6日(水)ひまわり・ばら組 クッキング

今回は子どもたちが収穫した芋を使い 「スイートポテト」を作ります! 秋の味覚を思う存分堪能している 子どもたちです♪

エプロン・三角巾の準備をよろしく お願いします。

11日給食予定表

日	曜	11月給食予定表 献立	9時おやつ	3時おやつ	
1	金	カレイのみりん焼き・マカロニサラダ・けんちん汁・黄桃缶	ソーセージ	★きな粉おふラスク	
2	土	醤油ラーメン・チャーハン・バナナ	鉄ウエハース	アンパンマンソフトせん べい	
5	火	ビーフシチュー・ブロッコリーのドレッシングかけ・トマト・パイン缶	カルシウムせん べい	★米粉のツナパン	
6	水	鯖の塩焼き・チーズ納豆・コンソメスープ・りんご	バナナ	★スイートポテト	
7	- ∧ I	ひじきと人参の混ぜご飯・とんかつ・春雨サラダ・豆腐のお吸い 物・みかん缶	ミレービスケット	ゼリー・せんべい	
8	金	鮭のバター焼き・ほうれん草の白和え・きのこの味噌汁・キウイ	カルシウムウエ ハース	★チーズ蒸しパン	
9	土	きつねうどん・若菜ごはん・黄桃缶	棒チーズ	さやえんどう	
11	月	鶏肉のネギソースかけ・さつま芋のサラダ・卵のスープ・バナナ	りんご	★クッキー	
12	火	白身魚のピザ風焼き・ 梅納豆・玉ねぎの味噌汁・パイン缶	ヨーグルト	★おにぎり	
13	水	スタミナ焼き肉・チョレギサラダ・わかめのお吸い物・りんご	ハーベスト	★ハニーチーズサンド	
14	木	竹輪の磯辺焼き・こっぱなます・きのこスープ・みかん缶	バームクーヘン	★ももヨーグルト	
15	金	八宝菜・ブロッコリーのおかか和え・トマト・キウイ	いりこ	★米粉のチーズサブレ 風	
16	土	和風パスタ・ロールパン・パイン缶	カルシウムせん べい	こつぶっこ	
18	月	鯖のごまみそ焼き・グリーンサラダ・卵豆腐のお吸い物・オレンジ	鉄ウエハース	★バナナケーキ	
19	火	タンドリーチキン・じゃこ納豆・さつま芋の味噌汁・黄桃缶	棒チーズ	★リッツサンド	
20	水	ふくさ卵・バンサンスー・白菜のスープ・りんご	カルシウムウエ ハース	ボルガ	
21	木	肉じゃが・きゅうりのゆかり和え・トマト・みかん缶	ミレービスケット	★フルーチェ	
22	金	鮭の焼きびたし・金平ごぼう・薄揚げの味噌汁・キウイ	バナナ	★ココア蒸しパン	
25	月	プルコギチャプチェ・キャベツの胡麻マヨサラダ・もやしのスープ・黄桃缶	りんご	コーンフレーク	
26	火	白身魚のピカタ・かぼちゃのおかか和え・そうめんのお吸い物・バナナ	ヨーグルト	★米粉のバスクチーズ ケーキ風	
27	水	とり天・カリカリ納豆・わかめの味噌汁・パイン缶	ハーベスト	★ほうれん草団子	
28	木	鯖のカレー焼き・野菜炒め・春雨のスープ・りんご	いりこ	★ホットケーキ	
29	金	クリームシチュー・きゅうりの胡麻和え・トマト・キウイ	バームクーヘン	★シリアルおこし	
30	土	「「「「「」「「「」「「」「「「」「「」「「」「「」「「」「」「」「」「」「	? • 7 🔊 🔻	3 ~ 5	
	すみれ・もも組の飲み物は(月・水・金)牛乳(火・木)スキムミルク、たんぽぽ組以上はスキムミルクです。				

誕生会です。

新メニューです。

クッキングです。

★は手作りおやつです。