

11月 給食献立表

2022年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼食	3時のおやつ
1	火	ごはん ポークビーンズ ひじきの炒め煮 味噌汁 柿	ふかし芋・ミルク
2	水	遠足(給食はありません)	
3	木	文化の日	
4	金	ゆかりごはん からあげ ボイルブロッコリー とうもろこし 味噌汁 ゼリー	アップルケーキ・ミルク
5	土	たまごスパゲティサラダ ボイルウインナー 南瓜サラダ もやしのスープ りんご	お菓子・牛乳
7	月	ごはん 豆腐とツナのハンバーグ キャベツの梅じゃこ和え コンソメスープ オレンジ	石垣蒸しパン・ミルク
8	火	ごはん 鯖のケチャップ煮 紅白なます すまし汁 ブルーベリーヨーグルト	きな粉団子・ミルク
9	水	わかめごはん 親子うどん 焼きししゃも さつまいもスティック バナナ	りんごゼリー・お菓子・麦茶
10	木	パン 鶏肉のオーブン焼き マカロニサラダ ミルクスープ りんご	お菓子・ミルク
11	金	ごはん 石狩汁 鶏レバーの甘辛煮 白菜の塩昆布和え 手作りふりかけ ゼリー	のりじゃこトースト・ミルク
12	土	ごはん 炒り豆腐 わかめの酢の物 すまし汁 柿	お菓子・牛乳
14	月	ごはん さば一ぐ 野菜炒め 味噌汁 バナナ	お菓子・ジュース
15	火	お誕生日会(おにぎり 豚肉の3色巻き ボイルウインナー カラフル和え さつま芋レモン煮)	そうめん汁 青りんごゼリー)
16	水	ごはん 3色ポテトオムレツ しいたけと小松菜のごま和え コンソメスープ りんご	ツナ入りカレーピラフ・麦茶
17	木	ごはん 魚の味噌煮 ほうれん草とひじきのサラダ すまし汁 バナナ	お菓子・ミルク
18	金	ごはん 五目煮豆 ツナサラダ 味噌汁 ヨーグルト	大学芋・ミルク
19	土	ごはん 卵の花炒り煮 ニラとちくわのマヨ和え かき玉汁 みかん	お菓子・牛乳
21	月	ビビンバ丼 大根サラダ ミントマト 中華スープ フルーチェ	マカロニあべかわ・ミルク
22	火	ごはん 魚のカレー焼き かみかみ和え 味噌汁 りんご	フルーツヨーグルト・麦茶
23	水	勤労感謝の日	
24	木	ごはん 豚肉と大根スープ 手羽中の甘酢煮 カリフラワーの和え物 オレンジ	お菓子・ココアミルク
25	金	パン 豆腐のミートグラタン ボイルウインナー ボイルブロッコリー コンソメスープ みかん	お芋クッキー・牛乳
26	土	おにぎり(少) ほうれんそうとしめじの Pasta コールスローサラダ 豆乳スープ ゼリー	お菓子・牛乳
28	月	ごはん 大豆のかき揚げ 5色きんぴら すまし汁 りんご	鮭と枝豆のおにぎり・麦茶
29	火	カレーライス 切干大根のナムル ミントマト フルーチェ	きな粉パン・ミルク
30	水	ごはん 親子煮 さつま芋ときゅうりのサラダ すまし汁 バナナ	ひじきとほうれん草のチヂミ・麦茶

クッキング報告

10月25日(火)にさくら組さんが給食のスープの野菜を切りました。前回包丁を使ったのが7月のサマーナイトのカレー作りだったので3ヶ月間が空きましたが、包丁のお約束と包丁の持ち方、食材のおさえ方をしっかり覚えていました。お友達が切っている時に「シェフみたい」「楽しみ」という声が聞こえてきました。「たまねぎは目が痛くなるから切りたくない」という子どもがいましたが、順番が来ると包丁を握り、切り始めました。「その調子、上手だね」と声をかけ、見守りました。チンゲン菜は見本より幅が広くなりましたが、玉ねぎより切りやすい様子でスイスイ切る子どもが多く感じました。しいたけを切る時は匂いを確認して「しいたけの匂いがする」と言いながら切ったり、「ヌルっとして滑るね」と他のお友達に教えていました。野菜が大きく切れてしまっても「誰のスープに入るかな」と周りのお友達がワクワクして楽しそうでした。久々の包丁の感想を聞くと「楽しかった」という返事を聞くことができました。しかし、給食の様子を見に行くと、しいたけとチンゲン菜が苦手な子どもが多かったようで「全部食べきらん」という子どもがたくさんいました……。次回のクッキングでは「おかわり」という声をたくさん聞けるといいなと思います。

* 献立は変更になる場合があります。1号認定の方は、おやつはありません。



グループ全員が切り終わった時の様子です