目	曜日	昼食	3時のおやつ
1	木	ごはん 鯖のカレー竜田揚げ 3色納豆 ミニトマト すまし汁 オレンジ	お菓子・ミルク
2	金	おにぎり(少) だんご汁(未満児+鶏の甘酢煮) 白菜の塩昆布和え みかん	やきいも・麦茶
3	土	ごはん つくも煮 ブロッコリーのおかか和え 味噌汁 りんご	お菓子・牛乳
5	月	ごはん うま塩豚汁 焼きししゃも カリフラワーの和え物 バナナ	さつまいももち・ミルク
6	火	ごはん 千草焼き かみかみ和え 豆乳みそ汁 みかん	きな粉クッキー・ミルク
7	水	ゆかりごはん(少) 焼きそば 胡瓜と油揚げの酢の物 かき玉スープ フルーチェ	カレーおやき・麦茶
8	木	パンプキンパン 洋風とり天 ほうれん草とひじきのサラダ ミルクスープ オレンジ	お菓子・ミルク
9	金	ビビンバ丼 白菜とツナの和え物 チーズ コンソメスープ いちごゼリー	スイートポテト・ミルク
10	土	ごはん クリームシチュー ボイルウインナー ボイルブロッコリー みかん	お菓子・牛乳
12	月	ごはん スペイン風オムレツ キャベツの胡麻和え コンソメスープ りんご	フルーツ白玉・麦茶
13	火	ごはん 納豆入り寄せ揚げ 胡瓜ともやしのナムル すまし汁 バナナ	ジャムサンド・ココアミルク
14	水	ごはん けんちん汁 鶏レバー甘辛煮 野菜の天ぷら ゼリー	マカロニあべかわ・ミルク
15	木	ごぼうのドライカレー スパゲティサラダ チーズ ブルーベリーヨーグルト	お菓子・ミルク
16	金	ごはん 魚のピザ焼き かみかみサラダ コンソメスープ みかん	青のりトースト・ミルク
17	土	はっぴょう会(給食はありません)	
19	月	ごはん もぐもぐバーグ 紅白なます 味噌汁 ゼリー	おにぎり・麦茶
20	火	ごはん 巣ごもり卵 彩サラダ 中華スープ フルーチェ	さつまいもチップス・麦茶
21	水	ごはん 魚のマヨネーズ焼き ブロッコリーとパプリカの胡麻和え もやしのスープ バナナ	キャロットカップケーキ・ミルク
22	木	ごはん 納豆入り麻婆 南瓜の甘煮 味噌汁 オレンジ	お菓子・ミルク
23	金	誕生日会(ロールパン からあげ ポテトサラダのツリー ツナとキャベツのマリネ コー	-ンスープ フルーツポンチ)
24	土	ごはん ちゃんぽん ゆで卵 れんこんのきんぴら ふりかけ りんご	お菓子・牛乳
26	月	ごはん 和風ハンバーグ 刻み昆布の煮付け ミニトマト 味噌汁 ゼリ	ビスケットケーキ・ミルク
27	火	ごはん 魚の塩麹焼き 小松菜とコーンのじゃこ和え そうめん汁 ゼリー	お菓子・牛乳
28	水	ハヤシライス ツナサラダ チーズ ゼリー	お菓子・牛乳

さくら組防災クッキング

11月18日(金)にさくら組さんと保護者を対象とした 防災クッキングを外部の講師に依頼して、犬飼公民館 で行いました。

- ①防災情報と避難について
- ②防災時の食事について
- ③炊飯用ビニール袋(ハイゼックス)の説明
- ④炊飯用ビニール袋を使ってクッキング
- ○マカロニミートソース
- ○蒸しパン

○ほうれん草のポタージュスープ

講座は大人向けのお話が多かったので、こどもたちは少し退屈そう

な場面も見られましたが、クッキングになると 楽しそうな様子でした。「おいしい」「楽しかった」

という感想が多かったので、

来年度の防災の日に取り入れたいと思います。







12月はクリスマスやお正月休みなど、家庭で過ごす時間が多くな ります。不規則な食習慣は虫歯に繋がることがあります。間食が 多い、口にずっと飴がある、寝る前にジュースを飲むなどダラダ う食べや磨き残しに注意し、虫歯になる前にしっかり磨く習慣と、 仕上げ磨きをしてあげてください。また、歯を強くする食材として は小松菜・大豆製品・牛乳・チーズなど(カルシウム)があり、歯 のエナメル質を強くする食材として人参・レバー・パセリ・海苔・わ かめなど(ビタミンA)があります。