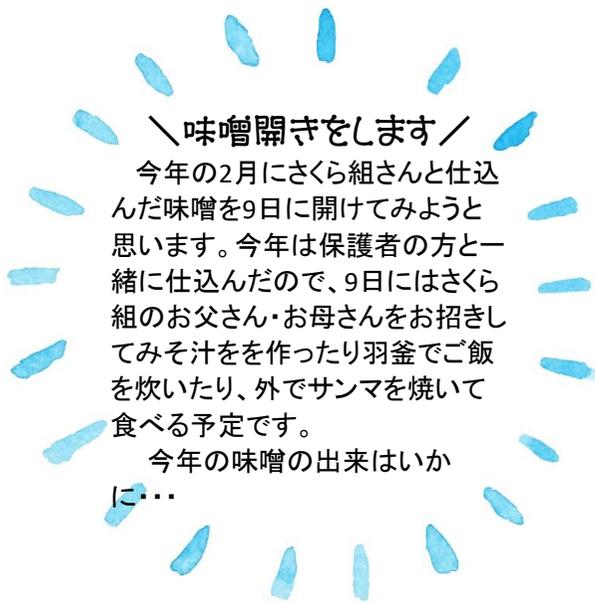


11月の給食だより

★ 今月の予定 ★

- 11/9 味噌開き
- 11/15 七五三のお祝い
- 11/16 誕生日会
- 11/24 お弁当の日(予行練習)



＼味噌開きをします／

今年の2月にさくら組さんと仕込んだ味噌を9日に開けてみようと思います。今年は保護者の方と一緒に仕込んだので、9日にはさくら組のお父さん・お母さんをお招きしてみそ汁を作ったり羽釜でご飯を炊いたり、外でサンマを焼いて食べる予定です。

今年の味噌の出来はいかに…

＼簡単で美味しい！！／

..青のりしんこん..

先月、青のりしんこんを給食で初めて出してみました。食べてくれるかな～と様子を見てみると、子どもたちに大ヒット☆ と～っても簡単なのでお家でもぜひ作ってみてください。

材料(4人分)

れんこん 300g オリーブオイル 大さじ2
塩 2g 青のり 5g

作り方

- ① レンコンの皮をむき、5mm幅のいちよう切りにする
- ② ①のレンコンにオリーブオイルをまぶして170℃のオーブンで20分焼く。(途中で裏返して下さい)
- ③ 焼けたら塩と青のりをまぶして完成です☆

献立表

令和5年11月1日

くもぎ保育園

	げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
ひるいはん			1 ごはん さけのしおこうじやき かぼちゃのいとこに ぐたくさんみそしる	2 なっとうごはん こんぶあえ かぼちゃさらだ	3 おやすみ (ぶんかのひ) 	4 かれーらいす くだもの
おやつ			ぎゅうにゅう だいがくいも	おちゃ きなこだんご		ぎゅうにゅう おかし
ひるいはん	6 きのこのたきこみごはん あげだしどうふ あおのりれんこん おかかあえ	7 やきうどん さつまいものれもん たまごすーぷ	8 ごはん ちくぜんに あおなのなむる すましじる	9 ★ ごはん さんまのしおやき みそしる くだもの	10 くりーむすばげてい ぶろっこりーさらだ じゃがいものかれーに	11 わかめごはん とりだんごすーぷ くだもの
おやつ	おちゃ いそべもち	おちゃ あおなとつなおにぎり	ぎゅうにゅう きなこむしぱん	おちゃ おかし	おちゃ おかかちーずおにぎり	ぎゅうにゅう おかし
ひるいはん	13 はやしらいす さつぱりあえ よーぐると	14 さけなめし こうやどうふに おろしあえ かぼちゃのみそしる	15 ★ せきはん たいのしおやき だいこんさらだ すましじる	16 ★ わかめごはん とりにくのからあげ たるたるさらだ こんそめすーぷ	17 ごはん ぶたにくのしょうがやき ひじきのごもくに くだもの	18 ゆかりごはん ぼとふ くだもの
おやつ	おちゃ ばなな おかし	ぎゅうにゅう やきいも	ぎゅうにゅう にくまん	おちゃ もんぶらん	ぎゅうにゅう あんぱん	ぎゅうにゅう おかし
ひるいはん	20 ろーるぱん まかろにくらたん ほうれんそうさらだ	21 ごはん にくじゃが うめだいこん いそあえ	22 ごはん とりだんごすーぷ さといものあまからに ひじきあえ	23 おやすみ (しゅうぶんのひ) 	24 おべんとうのひ (よこうれんしゅう) 	25 なめし ぶたじる くだもの
おやつ	おちゃ みそやきおにぎり	おちゃ おかし	ぎゅうにゅう ばなな おかし		おちゃ よーぐるとぱん	ぎゅうにゅう おかし
ひるいはん	27 ごはん とりにくのねぎやき ほしだいこんさらだ ようふうだいがくいも	28 なめし とうふのごもくあげ きんぴらごぼう かぶのすのもの	29 ごはん あじのかばやき なっとうあえ すましじる	30 きーまかれー すていっくさらだ ふる一つよーぐると		
おやつ	おちゃ なっとうまき	ぎゅうにゅう びざとーすと	おちゃ こめこむしぱん	ぎゅうにゅう すいーとぽてとぱい		