

11月いただきますだより

2023.10.31
せんにしのおか

	行 事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ
1 水		・チンジャオロース ・さつまいものオーブンやき	・ぎゅうにゅう ・ピスコ	・スキムミルク ・シュガーパイ
2 木		・ぎゅうどん ・りんご (0.1.2歳みかん)	・ぎゅうにゅう ・やさいケーキ	・スキムミルク ・チーズクッキー
3 金				
4 土		・いためビーフン ・かえりのごまがらめ ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・きなこトースト	・おちゃ ・フルーチェ
5 日				
6 月		・さかなのすぶたふう ・じやがいものオイルやき	・ちゅうかスープ ・バナナ	・スキムミルク ・ヨーグルトパン
7 火		・ぎゅうにくのあまからに ・ひじきのツナサラダ	・ゆでブロッコリー ・オレンジ	・スキムミルク ・あんバータースト
8 水	いい歯の日	・げんまいごはん ・カミカミサラダ	・ごもくに ・りんご (0.1.2歳みかん)	・スキムミルク ・シスコーンクッキー
9 木		・さかなのチーズやき ・にんじんのグラッセ	・スペグティソテー ・バナナ	・スキムミルク ・いちごマドレーヌ
10 金		・なすのにくみそどん ・あおなとあぶらあげのあえもの	・オレンジ	・おちゃ ・レアヨーグルトケーキ
11 土		・しおやきそば ・バナナ	・プロッコリーのひたし ・フライドポテト	・おちゃ ・コンソメポップコーン
12 日				
13 月		・スペニッシュオムレツ ・やさいサラダ	・かぼちゃのグラッセ ・オレンジ	・スキムミルク ・りんごケーキ
14 火		・やきにく	・こまつなのナムル ・バナナ	・スキムミルク ・むしばん
15 水		・さかなのなんぶやき ・さつまいものあまに	・すのもの ・オレンジ	・スキムミルク ・せんべい
16 木	誕生日会	・キンパふうまぜごはん ・あきやさいとパリパリめんのナムル	・あげどりとれんこんのタッカルビふう ・あきのゆでやさい・みかん	・スキムミルク ・チョコレートケーキ (0.1.2歳とうにゅうケーキ)
17 金		・さばのしおやき ・だいこんとあつあげのにもの	・ほうれんそうのひたし ・バナナ	・スキムミルク ・いちごケーキ
18 土		・ポークビーンズ ・キャベツとしらすのレモンずあえ	・オレンジ	・おちゃ ・セサミパイ
19 日				
20 月		・うめだれのてりやきチキン ・なっとうのあおなあえ	・むしかぼちや	・スキムミルク ・バナナケーキ
21 火		・タコライス	・コールスロー ・バナナ	・スキムミルク ・せんべい
22 水		・しろみさかなのユーリンチーふう ・ブロッコリーのしおこんぶあえ	・ごまズサラダ ・みかん	・スキムミルク ・キャロットむしパン
23 木				
24 金		・ひじきごはん ・はくさいとちくわのあえもの	・にくじやが ・りんご (0.1.2歳バナナ)	・スキムミルク ・ジャムパイ
25 土		・いかとやさいのカレーいため ・ステイックきゅうり	・オレンジ	・おちゃ ・レモンラスク
26 日				
27 月		・マー婆ーどん	・さんしょくナムル ・バナナ	・スキムミルク ・きなことうにゅうむしパン
28 火		・とりのみそやき ・かぼちやのあまに	・きいぼしだいこんのあえもの ・オレンジ	・おちゃ ・フルーチェ
29 水		・ケチャップライス ・ベーコンとキャベツのおかかいため	・さかなのざざれやき ・バナナ	・スキムミルク ・クラッカーピザ
30 木		・レバーのごまみそあえ ・リヤンパンサンスー	・こふきいも ・オレンジ	・スキムミルク ・サブレ (0.1歳せんべい)

※材料などの都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。



おいしいってなあ～に？

今年は暑い時期が長く、急に肌寒くなりました。ゆっくりと秋を感じられませんでしたが、園庭には色とりどりの落ち葉が少しだけ残っており、小さな秋を感じさせてくれます。この時期は朝夕の気温差が激しく空気が乾燥するため、体調を崩しやすいです。規則正しい生活と外から帰ったら手洗い・うがいを心がけ、冬に備えましょう！

11月の食育テーマは、「おいしいってなあ～に？」です。

日常生活であまり意識したことはありませんが、私たちが食事をする時、「おいしい」をどのように感じているのでしょうか？「おいしい」を感じる感覚は味覚だけではなく、盛り付け、歯ごたえ、香り、舌触りなどの五感が複合的に作用して感じるものです。

・香り…焼けた時の香ばしいにおい、鍋で煮込んで風味がまとまったにおい、食材そのものにおい

・食感…まり揚げや揚げたこなど外はカリッ中はフワフワの口あたり、プリンの滑らかさ

・彩り…食材そのものの赤・黄・緑といった色や料理を盛りつけた時の色彩のバランス

・温度…冷えたお水やサラダ、熱々の鍋やホクホクのシチュー

・音…トントンとリズムよく包丁で刻む音、食事をする際のサクサク、パリッといった音

園の給食でも、畑でとれた旬の野菜を使ったり、ちらし寿司や七夕そうめん、お月見カレー、クリスマスケーキなど季節を感じさせるメニューを取り入れています。子どもたちが「食」によって五感を刺激し豊かに成長できるよう、これからも見守っていきたいと思います。

管理栄養士 高橋 志保

せんにし やさいの園

10月は、いるか組・くじら組がサツマイモの収穫をしました。大きく成長したサツマイモはなかなかぬけず、子どもたちは「全然ぬけない！」と言しながら頑張ってたくさん収穫してくれました。収穫したものは、カレー煮やチンジャオロースにしてみんなで美味しくいただきました♪

サツマイモを収穫した後は、春に向けて子どもたちと一緒にタマネギを植えました。その他、大根、キャベツ、ブロッコリー、水菜など、旬の野菜をたくさん植えているので、登園・降園の際に観察してみてください！



11月8日は「いい歯の日」

11(いい)8(歯)の語呂合わせから、11月8日は「いい歯の日」として日本医師会によって制定されました。

健康な歯を保つためには、よく噛んで食べることも大切です。園でも当日の給食は、子どもたちがしっかり噛むことを意識でできるメニューとなっています。給食やお家のケアを通して、子どもたちが少しでも歯に興味関心を持ってくれると嬉しいですね！



11月のお誕生日会メニュー

○キンパ風混ぜご飯

○揚げ鶏と蓮根のタッカルビ風

○秋野菜とパリパリ麺のナムル

○秋の茹で野菜

○みかん

今月は、「韓国料理」です。秋野菜をたっぷり使った、見た目も味もワクワクするメニューとなっています。お誕生日会が待ち遠しいですね♪

