3上主食弁当 🍊 パンの日 🍶 旬の食材(下線) 🌡 かみかみメニュー (●)

夕食もりもりデー 🧼 布団持ち帰り日 ふ 赤磐市保健行事 🖫 新メニュー

そら・ほし・つき組 主食弁当持参を お願いします。

\*食材などの都合により 献立を変更することが あります。

### 絵本貸し出し日 🕯

		11月さく	らが	丘保育園献立カレ	ンダ	_
		行事	主食	献立名		おやつ
1	±		100°	スープスパゲッティ 果物		バームクーヘン 牛乳
2	日					
3	月			文化の日		
4	火			コッペパン 豚肉の香草焼き チンゲン菜とコーンのソテー ビーフンサラダ あさりのチャウダー		みそおにぎり
5	水			ごはん 魚の竜田揚げ <u>金時豆</u> の煮物 ●花切大根の酢の物 のりのみそ汁	( <u>()</u>	●コーンフレーククッキー 牛乳
6	木	親子貸出	_	しのだごはん ●水菜とキャベツの山くらげ和 え 粕汁 果物( <u>りんご</u> )	(i) ÷	米粉のチヂミ
7	金	ؽ	-	黒米入りごはん ★えびと厚揚げの和風煮 ゆで <u>さつま芋</u> <u>柿</u> なます 納豆汁	**	<u>あん</u> バターサンド 牛乳
8	±			きつねうどん 果物		ロールパン 牛乳
9	日					
10	月	ほし組お泊り保育ごっこ		ごはん 鶏肉の塩麴葱焼き ●切干大根のカレー炒め 小松菜のゆかり和え えのきのみそ汁	(9)	おたのしみ 牛乳
11	火			食パン ピカタ 大豆もやしとちくわのソテー ブロッコリーの甘酒ディップ もち麦入りスープ	**	<u>大学芋</u> 牛乳
12	水	1歳6か月児健康診査		ごはん ★さごしの幽庵焼き ★ <u>かぶのあみ</u> あんかけ キャベッと <u>りんご</u> の黒ごま和え なめこの赤だし	**	真珠蒸し
13	木	ほし組お泊り保育~14日		ハヤシライス フレンチサラダ( <u>セロリ</u> 入り) 果物	(3)	●大豆もっちりバー 牛乳
14	金	ప	- 💮	雑穀入りごはん 八宝菜 ●レバーとごぼうのかりんとう 豆苗とひじきのナムル 酸辣湯	(3)	<b>★</b> コーンブレッド 牛乳

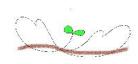
15	±	わくわくの森感謝祭		ごま味噌ラーメン果物		マーラカオ 牛乳
16	日					
17	月		-	ごはん 鶏肉と納豆の味噌炒め ●田作り ほうれん草とえのきの和え物 ばち汁	(3)	おたのしみ 牛乳
18	火	夕食モリモリデー		コッペパン ポークマリネード焼き ペンネアラビアータ かぼちゃサラダ もやしと <u>あみ</u> のスープ	****	中華ちまき
19	水	2歳6か月児歯科健診 保		ごはん <u>さんま</u> の塩焼き 卯の花 大根と小松菜の塩昆布和え <u>さつま芋</u> のみそ汁	***	豆腐のパンケーキ 牛乳
20	木			とりめし 具だくさんみそ汁 果物		お好み焼き
21	金	؞	-	雑穀入りごはん 五目厚焼き卵 ひきないり じゃこともやしのポン酢和え 沢煮椀	3	黒糖キャラメルラスク 牛乳
22	±		100°	豆乳クリームスパゲティ 果物		スティックパン 牛乳
23	日					
24	月			· 振替休日		
25	火	乳児健康診査 保	-	食パン ●チリコンカーン 野菜のだし煮 グリーンサラダ 春雨スープ	(3)	おかかおにぎり
26	水	誕生会 3歳児健康診査 (保)		赤飯 赤魚の紅葉焼き <u>さつまいも</u> の天ぷら <u>かぶ</u> の和風ポトフ <u>みかん</u>	,&*	<u>★りんご</u> タルト
27	木			豚丼 チンゲン菜の三色和え 果物		フォカッチャ 牛乳
27 28	木	健脚活動 ふ		チンゲン菜の三色和え		
		健脚活動	<b>3</b>	チンゲン菜の三色和え 果物 お弁当の用意を		牛乳
28	金	健脚活動	<b>3</b>	チンゲン菜の三色和え 果物 お弁当の用意を お願いします。		牛乳 ぜんざい









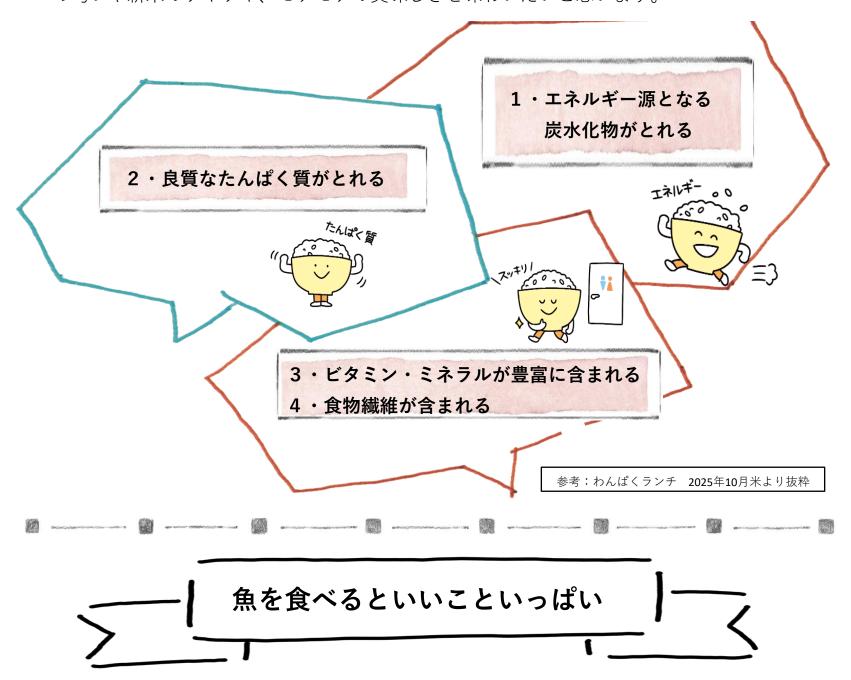


## ぱっくん

社会福祉法人岡山こども協会 給食委員会 給食だより No.8 2025年10月31日発行

# お米を食べるといいこといっぱい

近年米の高騰が問題になっていますが、日本の食卓に欠かせない「ごはん」。園ではこどもたちが自分たちで米をとぎ、実際にご飯を炊く体験をしています。炊き立てのごはんの匂いや新米のツヤツヤ、モチモチの美味しさを味わいたいと思います。



今年のさんまは、大ぶりで脂がのっており豊漁だそう。園では、毎年恒例のさんまキャラバンを11月19日(水)に予定しています。頭からしっぽまである1尾そのままのさんまを園庭で焼く予定です。生のさんまの感触、さんまの焼ける匂い、音等、五感(視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚)をフルに使ってこどもと旬のさんまを堪能したいと思いま

#### 良質なたんぱく質

#### DHA · EPA

#### カルシウム・ビタミンD

身体をつくり、 健康を維持する。



脳や神経の発達に 必要な成分学習能力、 記憶力の向上。

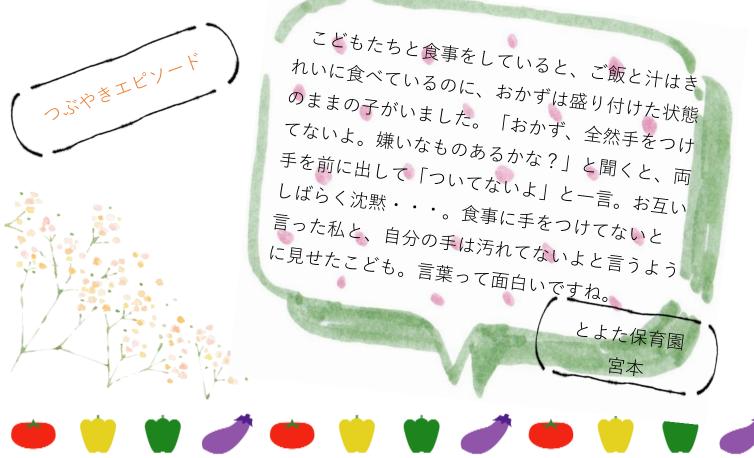


骨の成長を促進し 丈夫にする。



参考:わんぱくランチ 2025年10月魚より抜粋





10月~11月頃に収穫された「新豆」は豆本来の香りや、甘みが豊かで格別の味わいだとされています。また水分が多く含まれているので、煮るとふっくら仕上るのが特徴です。11月の給食メニューに、『ハレの日』の定番メニューの小豆を使った赤飯。バターの塩味とあんこの甘味がベストマッチなバターサンド。やさしい甘さの金時豆の煮物を入れています。11月は新豆の美味しさを味わえるメニューが盛りだくさんです。

ハレの日とは...年中行事やお祭りを行う特別な日のこと。Shyufoo!より

とよた保育園 栄養士 宮本 睦子







