令和元年度		11月	献立表		女 塚 保	育園
今月の目標 <b>旬の野菜を食べて寒さに負けない大夫な体をつくろう!!</b> 上段:1, 2歳児のおやっ						
月	火	水	木	金	土	給食だより
				牛乳、クッキー       1       ご飯 肉じゃが煮 ほうれん草の納豆和え 柿 味噌汁(なめこ、豆腐、葱)       牛乳、青のりトースト	4乳、ボーロ 五目チャーハン ブロッコリーとカニのサラダ みかん さつま芋の中華スープ 牛乳、焼きドーナツ	寒い季節になってきました。気温や湿度が低くなる時季には、呼吸器粘膜の抵抗力が弱まり、ウイルスが繁殖しやすくなります。風邪をひかないためにも、旬
振替休日	豆乳、ウエハース ミートソーススパゲティー カリフラワーのマリネサラタ バナナ かぶのミルクスープ 麦茶、豆苗とホタテの混ぜご飯 スルメ	門 みかん 寺 味噌汁(卵、キャベツ) 遠 足	豆乳、せんべい 7 バターロール タンドリーチキン ごぼうサラダ りんご ほうれん草のトマトスープ 牛乳、焼きうどん	4乳、ボーロ       ご飯       煮魚       青梗菜の胡麻酢和え       ニトマト       柿のつぺい汁       牛乳、すりりんごマフィン	牛乳、クラッカー       9       食パン(ジャム)       ホワイトシチュー       レタスの和風サラダ       オレンジ       小魚       牛乳、甘味噌おにぎり	の根野菜などでしっかり体を温め、体温の低下や乾燥に備えることが大切です。 《この時季の旬な食材》 ・小松菜 ・ほうれん草・ごぼう ・人参・かぶ ・ねぎ・白菜 ・鮭・マグロ
#乳、クラッカー 11 キッズビビンバ 切り干し大根の中華和え オレンジ ワンタンスープ  牛乳、マシュマロおこし	豆乳、せんべい 12 醤油ラーメン メンチカツ きゅうり漬け バナナ 小魚 牛乳、ピザトースト	# # # # # # # # # # # # # # # # # # #	ミニトマト 柿 鶏肉とおからの味噌汁	生乳、ボーロ 五目ちらし寿司 鶏肉の香味揚げ 白菜の彩り和え りんご 澄まし汁(花麩、三つ葉) 麦茶、ブリンアラモード	4乳、ウエハース         16         バターロール         ミートマカロニグラタン         コーンサラダ         グレープフルーツ         オニオンスープ         牛乳、クラッカーサンド	・れんごん ・カニ ・里芋 ・いわし 『 <b>もったいない</b> 』 この語源は、物のあるべ き姿を意味し、命や物を大 切にしようという心を表して います。
4乳、ビスケット 18 ポークライス 水菜のチーズサラダ オレンジ あさりとベーコンのスープ 牛乳、あずき蒸しパン	19	スルメ 牛乳、ボーロ 20 ご飯 ふわふわ蓮根団子揚げ 青梗菜のお浸し 人参の土佐煮 柿 味噌けんちん汁	□ 豆乳、せんべい 黒糖パン カップケーキハンバーグ フレンチサラダ 生 りんご マッシュルームスープ 会 牛乳、お楽しみケーキ	#乳、クラッカー ご飯 ぶり大根の煮物 ブロッコリーとハムの和え物 ミニトマト みかん 豚じゃが味噌汁 牛乳、そうめんチャンプルー	23	いまり。 食べ物は、人が生きるために自然が与えてくれた恵みです。また、食べ物は、作る人、運ぶ人、売る人など、多くの人たちによって私たちの手元に届けられます。 その食べ物を無駄にするなんて、本当に「もったいない」ことだと思います。
生乳、クッキー ご飯 魚のみぞれ焼き キャベツの海苔ゆかり和え ミニトマト オレンジ 小松菜と竹輪の味噌汁 牛乳、長ネギのお好み焼き	はんぺんスープ	生乳、クラッカー 27 ハヤシライス 豆腐サラダ グレープフルーツ 小魚 牛乳、ビーフン汁麺	豆乳、ビスケット コッペパン 鶏肉のメープルマスタード焼き 小松菜の洋風サラダ りんご 大豆と野菜のコンソメスープ 牛乳、いなり寿司、スルメ	きゅうりの甘酢和え 柿 味噌汁(もやし、生揚げ)	4乳、せんべい わかめご飯 春巻き 白菜ナムル みかん 春雨スープ  牛乳、お麩ラスク	葉は外国語には同じ意味 の言葉はなく、現在世界で も注目される言葉になりつ つあります。ですから、私た ちもこの言葉を、今一度考 え食べ物や資源を大切にし ていくべきではないでしょう か。

※ 都合により献立が変更になる場合があります。