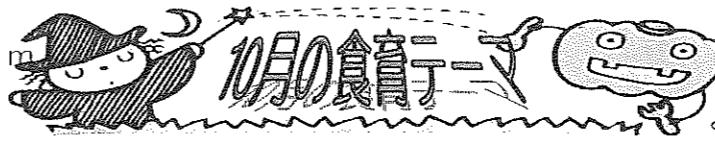


10月いただきますだより

2020.9.30
せんにしのおか

	行 事	メニュー	午前おやつ	午後おやつ	
1 木		・さかなのバターやき ・ゆでやさい ・にくみそどん ・バナナ	・コロコロサラダ ・なし ・だいこんのすのもの	・ぎゅうにゅう ・あられふ ・ぎゅうにゅう ・コーンケーキ ・ぎゅうにゅう ・くだもの	・おちゃ ・レアヨーグルトケーキ ・スキムミルク ・セサミパイ ・おちゃ ・シュガートースト
2 金		・とうふのふくめに ・オレンジ	・キャベツのあまずあえ		
3 土					
4 日					
5 月		・さばのしおやき ・わふうサラダ	・じやがいものきんぴら ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・ビスケットサンド	・おちゃ ・カルピスポンチ
6 火		・チンジャオロース ・バナナ	・リヤンパンサンスー	・ぎゅうにゅう ・フライドポテト	・スキムミルク ・きなこトースト
7 水		・さかなのチーズパンごやき ・にんじんのグラッセ	・スペゲティソテー ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・リツツサンド	・スキムミルク ・こまつなむしばん
8 木	お誕生日会	・さけときのこのまぜごはん ・ほうれんそうのおひたし	・れんこんのまりあげ ・ふかしいも	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・スキムミルク ・チョコレートケーキ
9 金		・マー婆ーどうふ	・はるさめサラダ	・ぎゅうにゅう ・あべかわマカロニ	・スキムミルク ・クッキー
10 土		・ハッシュドビーフ	・ツナサラダ	・ぎゅうにゅう ・バナナ ・ふかしいも	・おちゃ ・チーズパイ
11 日					
12 月		・さかなのなんぶやき ・さつまいものあまに	・こまつなひたし ・なし	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・スキムミルク ・フレンチトースト
13 火		・わかどりのちゅうかふういため ・じやがいものオープンやき	・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・やさいケーキ	・スキムミルク ・もちもちはん
14 水	NEW	・あきのたきこみごはん ・ごまズあえ	・いかとこんにゃくのつけ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・ピザクラッカー	・スキムミルク ・チョコチップクッキー
15 木		・ざざれやき ・にんじんのあまに	・きのこのスペゲティソテー ・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・いちごクリームパン	・スキムミルク ・パインケーキ
16 金		・おやこどん	・そくせきづけ	・ぎゅうにゅう ・ホットケーキ	・スキムミルク ・さつまいもむしばん
17 土		・しおやきそば ・オレンジ	・プロッコリーのおかかあえ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・おちゃ ・ジャムパイ
18 日					
19 月		・さかなのチーズやき ・ゆでプロッコリー	・ケチャップいため ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・キヤロットケーキ	・スキムミルク ・セサミパイ
20 火		・エビチリ	・ちゅうかあえ	・ぎゅうにゅう ・ジャムサンド	・スキムミルク ・マーラカオ
21 水		・とりにくのごまみそやき ・かぼちゃのあまに	・なっとうあえ ・バナナ	・ぎゅうにゅう ・シュー一パイ	・スキムミルク ・りんごケーキ
22 木		・ムニエル ・さつまいものオープンやき	・マカロニサラダ ・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
23 金		・いかとやさいのカレーいため ・じやがいものオープンやき	・バナナ	・ぎゅうにゅう ・せんべい	・スキムミルク ・ポップコーン
24 土		・とりにくのいなかに	・こまつなごまあえ	・ぎゅうにゅう ・くだもの	・おちゃ ・チーズクッキー
25 日					
26 月		・ひじきオムレツ ・りんご	・ごまあえ ・ゆでキャベツ	・ぎゅうにゅう ・パンキンケーキ	・スキムミルク ・じゃこマヨトースト
27 火		・レバーチップ ・オレンジ	・ナムル	・ぎゅうにゅう ・チーズむしパン	・スキムミルク ・マドレーヌ
28 水		・ホワイトシチュー ・バナナ	・はくさいとりんごのサラダ	・ぎゅうにゅう ・サブレ	・スキムミルク ・スイートポテト
29 木	NEW	・ほうれんそうのぐだくさんチャーハン ・パンパンジー	・オレンジ	・ぎゅうにゅう ・くずもち	・スキムミルク ・ボールドーナツ
30 金		・さんまのかばやきふう ・しおもみきゅうり	・ごもくきんぴら ・みかん	・ぎゅうにゅう ・フライドポテト	・スキムミルク ・レモンラスク
31 土		・ポークビーンズ ・バナナ	・キャベツのレモンずあえ	・ぎゅうにゅう ・クッキー	・おちゃ ・アーモンドパイ

※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。



食事のマナーってなーに?

朝夕の冷え込みが一層深まり、日中の暑さも和らいで過ごしやすい気候になってきました。食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋といろいろなことに集中できるいい季節ですが、朝夕の気温差もあり体調を崩しやすくなるので体調管理に十分気を付けて元気に過ごしましょう。

10月のテーマは「食事のマナー」についてです。普段からマナーを守って楽しく食べているかを、食育を通して子どもたちと一緒に考えていこうと思います。

『食事の前には手をきちんと洗っていますか?』

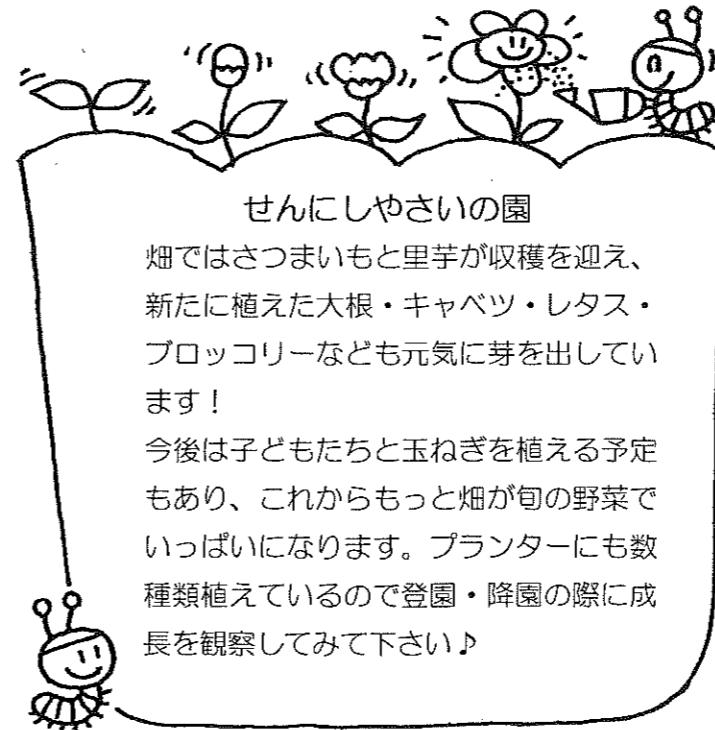
お友だちとよく遊んだ後に、汚れたままの手でご飯を食べてしまうと、手についた雑菌が口に入ってしまい食中毒を起こしやすくなってしまいます。ご家庭でも食事を食べる前には、石鹼を使って綺麗に手を洗いましょう。

『いただきます・ごちそうさまの挨拶はできていますか?』

「いただきます」「ごちそうさま」は、食材の命をいただくことや作ってくれた人に感謝の気持ちを込めて言う大切な挨拶です。食材一つ一ついただけることに感謝を持って、食事をしましょう。

園でもおともだちや先生たちと一緒に食べることで不思議と食事をおいしく楽しく食べることができます。会話も楽しみながらご飯の時間を楽しみましょう。

管理栄養士 高橋 志保



せんにしやさいの園

畠ではさつまいもと里芋が収穫を迎え、新たに植えた大根・キャベツ・レタス・プロッコリーなども元気に芽を出しています!

今後は子どもたちと玉ねぎを植える予定もあり、これからもっと畠が旬の野菜でいっぱいになります。プランターにも数種類植えているので登園・降園の際に成長を観察してみて下さい♪

☆かんたんキッチン☆

南瓜のスコップコロッケ

<材料(4人分)>

- ・南瓜…1/4 個
- ・合挽ミンチ…150g
- ・玉葱…1/2 個
- ・塩胡椒…適量
- ・パン粉…大さじ8

<作り方>

- ①南瓜は皮を取り、やわらかくした後潰す。
- ②玉葱のみじん切りとミンチを炒め、塩胡椒を加える。
- ③①と②を混ぜ器に盛る。
- ④きつね色に炒ったパン粉を上にかけ、トースターで5分焼く。



♪10月の誕生日メニュー♪

○鮭ときのこの混ぜご飯

○れんこんのまりあげ

○ほうれん草のお浸し

○ふかしいも ○なし

今月のお誕生日会メニューは和食です☆きのこのたっぷり混ぜご飯とメインはふわふわで美味しいれんこんのまりあげです。その他お浸しやふかし芋、果物は旬のなしが登場します!“食欲の秋”にピッタリなメニューとなっているので楽しみに♪

