

11月の行事・予定こんだて

出合保育園

月	火	水	木	金	土
				1	2
				お店屋さんごっこ (2~5歳)	
				・ごはん *さわらの西京焼き *ツナマヨ和え *ごま酢サラダ *かき玉汁	*牛丼 *みそ汁 ・バナナ
				《さわら》 《じゃがいも、ツナ、パセリ》 《キャベツ、もやし、人参、小松菜、ごま》 《卵、えのき、人参》	《牛肉、玉ねぎ、ごぼう》 《さつまいも、人参、しめじ》
				・牛乳 ☆フルーツヨーグルト	・牛乳 ・お菓子
4	5	6	7	8	9
	ECC	ECC 野菜モリモリDAY	内科検診 体育指導・スポーツ	歯科検診 和太鼓指導	
振替休日	・ごはん *さばの和風ムニエル *塩昆布和え *ひじきの煮物 *みそ汁 ・オレンジ	・ごはん *れんこんつくねのきのこあんかけ *さつぱりサラダ *みそ汁 ・柿 野菜 106g	・ごはん *鯛の磯部焼き *なめ茸和え *さつまいもサラダ *すまし汁	鉄分UP DAY *厚揚げのそぼろ丼 *卵と野菜の和え物 *みそ汁 ・バナナ 鉄分 2.9g	*チキンライス *コールスローサラダ *コンソメスープ
	《さば》 《小松菜、人参、塩昆布》 《ひじき、大豆、人参、油揚げ、干しいたけ、さやいんげん》 《木綿豆腐、玉ねぎ、えのき、青ねぎ》	《鶏ひき肉、木綿豆腐、卵、れんこん、玉ねぎ、人参、パン粉、しめじ、えのき、青ねぎ》 《キャベツ、きゅうり、もやし、人参、のり》 《かぼちゃ、玉ねぎ、長ねぎ》	《鯛、青のり》 《キャベツ、人参、なめ茸》 《さつまいも、玉ねぎ、人参、枝豆、ハム》 《卵、白菜、しめじ》	《絹揚げ、鶏ひき肉、えのき、人参、玉ねぎ、白菜、青ねぎ》 《卵、ブロッコリー、玉ねぎ、人参》 《大根、もずく、小松菜》	《鶏もも肉、玉ねぎ、人参、コーン》 《キャベツ、人参、きゅうり》 《エリンギ、ブロッコリー、玉ねぎ》
・ジョア ☆ミロパンケーキ	・牛乳 ☆じゃこゆかりおにぎり	・牛乳 ・りんご	・牛乳 ・お菓子	・牛乳 ☆フライドポテト	・牛乳 ・お菓子
11	12	13	14	15	16
ぶち発表会リハーサル (0、1歳) 書き方	書き方 ECC (参観)	眼科検診 音楽指導 ECC (参観)	玉一小就学前検診 よいこの集い	高津橋小就学前検診	
・ごはん *カレーの煮つけ *おひたし *切干大根のサラダ *みそ汁 ・オレンジ	*焼きそば *青菜のサラダ *卵スープ ・りんご	*親子丼 *わかめとツナのサラダ *みそ汁 ・バナナ	*カレーライス ・ゆで卵 *オーロラサラダ ・みかん	・ごはん *鮭のパン粉焼き ・ブロッコリー *大根サラダ *みそ汁	*炒飯 *もやしのナムル *コーンのスープ
《カレー》 《ほうれん草、もやし》 《切干大根、人参、きゅうり、もやし》 《キャベツ、油揚げ、人参》	《中華麺、豚肩ロース、キャベツ、玉ねぎ、人参、もやし、かつお節》 《ほうれん草、小松菜、もやし、人参、ベーコン》 《卵、えのき、青ねぎ》	《鶏もも肉、卵、玉ねぎ、人参、青ねぎ》 《わかめ、ツナ、キャベツ、人参、もやし》 《さつまいも、玉ねぎ、長ねぎ》	《牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、トマト缶、グリーンピース》 《キャベツ、人参、きゅうり、コーン》	《鮭、パン粉、パセリ》 《大根、人参、きゅうり、ハム、ごま、かつお節》 《木綿豆腐、えのき、人参》	《鶏もも肉、玉ねぎ、人参、青ねぎ》 《もやし、きゅうり、人参》 《コーン、玉ねぎ、長ねぎ》
・牛乳 ☆小倉クリームサンド	・牛乳 ・いりこ ☆枝豆と塩昆布のおにぎり	・牛乳 ☆メロンパンクッキー	・牛乳 ☆米粉の卵蒸しパン	・牛乳 ・お菓子 ・オレンジ	・ジョア ・お菓子

☆給食室よりお知らせ☆

- ・今月のお弁当日は **22日(金)** です。
- ・材料調達などの都合により献立が変更する場合があります。ご了承ください。

月	火	水	木	金	土
18	19	20	21	22	23
絵画4歳 保育参観(2~5歳) ~21日まで	ECC	枝吉小就学前検診 交通安全教室(3~5歳) ECC	体育指導・スポーツ	ぶち発表会(0,1歳)	
・ごはん *さばの味噌煮 *スタミナ納豆 *かき玉汁 ・バナナ	食文化DAY in熊本 *太平燕 *びりんめし *厚揚げと白菜の旨煮	*豚キャベツ丼 *かぼちゃのサラダ *みそ汁 ・オレンジ	・ごはん *さわらの唐揚げ風 ・ミニトマト *根菜きんぴら *みそ汁	お弁当日	勤労感謝の日
《さば、玉ねぎ》 《納豆、鶏ひき肉、小松菜、人参、白菜、玉ねぎ》 《卵、えのき、青ねぎ》	《豚肩ロース、春雨、玉ねぎ、人参、たけのこ、きくらげ、かまぼこ、青ねぎ、卵》 《鶏ひき肉、木綿豆腐、人参、干しいたけ、切干大根》 《絹揚げ、白菜、えのき、小松菜》	《豚肩ロース、玉ねぎ、人参、キャベツ》 《かぼちゃ、玉ねぎ、人参、きゅうり》 《木綿豆腐、油揚げ、しめじ、長ねぎ》	カミカミ DAY 《さわら》 《牛肉、ごぼう、れんこん、人参、さやいんげん、ごま》 《じゃがいも、人参、青ねぎ》		
・牛乳 ☆きな粉おはぎ	・牛乳 ☆みかんマフィン	・牛乳 ☆フレンチトースト	・牛乳 ・お菓子 ・りんご	・牛乳 ・お菓子	
25	26	27	28	29	30
絵画5歳 身体測定	ECC 書き方 身体測定	劇発表会リハーサル① ECC	出合小就学前検診 スポーツ・避難訓練 鉄分UP DAY		
・ごはん *鶏のしょうが焼き ・キャベツ *ひじきとツナのサラダ *みそ汁 ・バナナ	・ごはん *鮭の塩焼き *ごま和え *切干大根煮 *みそ汁 ・オレンジ	お楽しみメニュー♪ ・ロールパン *さつまいもグラタン *卵サラダ *コンソメスープ	・ごはん *ぶりの照り焼き *煮卵 *じゃこサラダ *みそ汁 ・バナナ 鉄分 3g	*マーボー丼 *春雨サラダ *わか玉スープ	*和風スパゲティ *ポテトサラダ ・オレンジ
《鶏もも肉、玉ねぎ》 《ひじき、ツナ、卵、人参、玉ねぎ、小松菜》 《さといも、えのき、青ねぎ》	《鮭》 《かぼちゃ、さやいんげん、ごま》 《切干大根、人参、油揚げ》 《白菜、しめじ、人参》	《鶏もも肉、さつまいも、玉ねぎ、人参、しめじ、チーズ、パセリ》 《卵、ブロッコリー、人参、玉ねぎ》 《キャベツ、エリンギ、コーン》	《ぶり》 《卵》 《ちりめんじゃこ、キャベツ、人参、玉ねぎ、枝豆、わかめ》 《木綿豆腐、玉ねぎ、青ねぎ》	《豚ひき肉、木綿豆腐、玉ねぎ、人参、青ピーマン、干しいたけ、青ねぎ》 《春雨、もやし、人参、きゅうり、ハム、ごま》 《卵、玉ねぎ、わかめ》	《スパゲティ、鶏もも肉、玉ねぎ、人参、えのき、しめじ》 《じゃがいも、玉ねぎ、人参、きゅうり》
・牛乳 ・いりこ ・お菓子	・牛乳 ☆あべかわマカロニ	・牛乳 ☆米粉のりんごパウンド	・牛乳 ☆きつねおにぎり	・牛乳 ・お菓子 ・みかん	・牛乳 ・お菓子

 **献立について**

6日(水)	れんこんつくねのきのこあんかけ	れんこんや鶏ひき肉、豆腐が入ったつくねに、しめじやえのきなどのきのこがたっぷり入ったソースをかけていただきます。この季節ならではのメニューです♪
11日(月)	小倉クリームサンド	つぶあんとホイップクリームが入っている、甘いサンドイッチです!
19日(火) 食文化DAY in 熊本	太平燕 (タイピーエン) びりんめし	たくさんの野菜と春雨を、やさしい味わいのあっさりとしたスープにからめた郷土料理です。 中国・福建省にルーツを持ち、熊本のソウルフードとしての地位を確立しています。学校給食にも登場するほど、熊本ではポピュラーなものです。 熊本県宇城市三角町に伝わる混ぜごはんです。仏事の際に出される精進料理で、絞豆腐を油で炒めるときの音が「びりん、びりん…」と聞こえるということから「びりんめし」という名前がついたとされています。 炒めた豆腐や野菜をごはんに混ぜた料理です。
27日(水) お楽しみメニュー	さつまいもグラタン	旬のさつまいもを使い、野菜もたくさん入った栄養満点グラタンです! ホワイトソースも手作りしています! お楽しみに♪