



11がつのこんだてひょう



令和6年 中部保育所

<今月の目標>

○食べ物の名前を知ろう(ひよこ・ことり・いす・うさぎ組)

○食べ物の名前や働きを知ろう(ぼんだ・きりん組)



秋が深まり、朝晩が寒くなってきましたね。先日はさつまいも掘りがあり、今年もたくさん収穫できました。給食やおやつで使ったり、クラスでクッキングをしたりします。今年のさつまいもはどんな味が楽しみです。

そして今月は、食材展示や食材カード、お手伝いなどを通して食べ物の名前を知らせていきます。また、ぼんだ・きりん組は、ポスターやしょくレンジャーの絵本を通して、「食べ物それぞれの働きごとに赤・黄・緑に分かれており、どんな働きをしているのか」なども伝えていきたいと思ひます。

8日は、所庭でさんま焼きや焼き芋もします。畑では、白菜や大根などの野菜も大きくなってきました。この季節ならではの食材に触れることで、様々な食材の名前や働きにより興味を持てるようにしていきたいと思ひます。

月	火	水	木	金
4 振替休日	5	6	7 一日保育士	8 さんま焼き
<p>※青字は 新作メニューです</p>	カレークッカー 牛乳 ごはん 鶏肉の磯焼き 小松菜と切干大根の和え物 南瓜の焼き浸し 白菜のみそ汁 黒米おにぎり パスタライズ牛乳	もちもちおから お茶 ごはん ちゃんちゃん焼き風 ピクルス 煮昆布 はんぺん汁 りんご 大豆とじゃこの揚げ煮 牛乳	煮豆 お茶 ごはん 里芋の肉みそグラタン ひじきのマリネ キャベツの和え物 コンソメスープ 炒り玄米おにぎり・かりかりいりこ 牛乳	人参プリッツ お茶 ごはん 鶏肉のバーベキューソース 白和え ブロッコリーの磯香和え 南瓜のみそ汁 あさりしぐれおにぎり 牛乳
	11	12	13	14 ひもおとし・誕生会
麩の青のリスナック お茶 ごはん 鶏肉の照り焼き グリーンサラダ (柿ドレッシングかけ) 里芋のみそかけ 豆腐のすまし汁 カルシウムたっぷりおにぎり パスタライズ牛乳	麩の黒糖がらめ お茶 ごはん 豚肉のみそ漬け焼き あらめの煮物 納豆和え 具だくさん汁 茶飯おにぎり 牛乳	豆乳スープ お茶 ごはん ししゃもの磯部揚げ ささみの梅だれ和え ブロッコリーのおかか和え 小松菜のみそ汁 鶏そぼろおにぎり 牛乳	煮昆布 お茶 赤飯 鯛の塩焼き 天ぷら 彩り和え 花麩のすまし汁 みかん 米粉のりんごケーキ 牛乳	みそスコーン お茶 ごはん 肉じゃが 白菜と春菊の和え物 れんこんのマヨサラダ しじみのみそ汁 柿 ひじきおにぎり 牛乳
18	19 弁当の日	20	21	22 一日保育士
麩のココアラスク お茶 ごはん ぎせい豆腐 春雨の酢の物 かぶとツナの和え物 わかめのすまし汁 みそ焼きおにぎり パスタライズ牛乳	いちごヨーグルト お茶 ごま団子 お茶	きな粉マカロニ 牛乳 ごはん 魚のみそ焼き ほうれん草の和え物 揚げごぼう 芋煮汁 柿 昆布ごはん 牛乳	黒糖ビスケット お茶 ごはん 豚肉のしょうが焼き 野菜の人参ドレッシングかけ そうめん汁 じゃこおにぎり 牛乳	高野豆腐のしっとりラスク風 お茶 ごはん 鶏のから揚げ キャベツの甘酢和え にんじんしりしり なめこ汁 ラフランス 米粉のチーズクッキー 牛乳
25	26	27	28	29
麩の青のリスナック お茶 ごはん 揚げレバーの ごまソースがらめ ほうれん草のナムル きのこの炒め物 かぶのみそ汁 豚肉と春菊のチャーハン パスタライズ牛乳	ぱりぱりせんべい お茶 ごはん さばの煮付け 切干大根サラダ 焼きれんこん 厚揚げのみそ汁 みかん スイートポテト 牛乳	かりかりいりこ お茶 ごはん 長芋と鶏肉のごつごつ揚げ カリフラワーの中華和え 焼き南瓜 チンゲン菜のスープ 混ぜいなり寿司 牛乳	みたらし団子 お茶 ごはん すき焼き風煮 ブロッコリーのじゃこ和え 煮豆 柿 のりおにぎり 牛乳	ふかし芋 お茶 麦入りごはん さんまのカレーマヨ焼き ほうれん草のコーン和え 大根の煮物 きのこ汁 豚しぐれおにぎり 牛乳

おいしいごはんが炊けたよ

先月、きりん組の子どもたちが「もみすり」をした玄米を給食で食べました。この日、米とぎのお当番さんは、少し残っていたもみ殻も丁寧にすくいながらといでいましたよ。炊き上がり、保育士が「玄米がどれか分かる？」と声をかけると「この黄色いやつだよね」「おいしい！」と言いながら味わっていた子どもたちでした。

楽しみだな～



ごはんがおいしい！



りす組、ことり組でも、ごはん炊きをしました。りす組は子どもたちが順番にお米に触れ、ことり組は保育士がお米をとぐのを興味津々な様子で見ました。保育室には、ごはんの炊けるいい匂いが広がっており、給食の時間はみんなもりもりごはんを食べていましたよ。

11月24日は『和食の日』です
和食文化の大切さを再認識するきっかけとなるよう、11月24日は語呂合わせで「いい日本食」＝「和食の日」とされています。今月は、給食で使用している煮干しやかつお節、昆布などのだしを味わったり、和食に関するクイズをしたりし、子どもたちに和食の良さを伝えたいと思ひます。