愛・愛・愛・愛 10がつのこんだてひょう きゅうきゃく

00000		※ 青字は新作	まメニューです。	計和7年 中部保育所
6 4 9 0 9 15		水	木	金
今月の目標 秋の頃	『覚を楽しもう 🤰	1	2	3
	秋の訪れを感じますね。	(午前のおやつ0・1・2歳児)		
「実りの秋」と言われる	るように、秋は新米やさ	ぱりぱりせんべい	煮豆	黒糖ビスケット
今月は、そんな秋の味り	覚をたくさん給食に取り	お茶	お茶	お茶
入れていますよ。 また、旬の食材の実物やカード、お手伝いな		五穀ごはん	ごはん	ごはん
どを通して、子どもたちに今が一番美味しい食		きのこのマカロニグラタン ダリー、サニダ	キッズマーボー	牛肉とごぼうの甘辛煮
べ物を知らせたり、保育室で新米を炊いて食べ		│ グリーンサラダ │ 焼きパプリカ	キャベツの浅漬け 焼きブロッコリー	小松菜のおかか和え
たりしたいと思います。		じゃが芋のみそ汁	Mcプロプログログログログログ	まいたけのみそ汁
		0 (10) 050 / 071	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ぶどう
		さばのそぼろごはん	チキンライス	スイートポテト 🚜
月	火	牛乳	牛乳	牛乳 4乳
6 お月見献立	7	8	9	10
チーズ	きな粉南瓜	もちもちおから	煮昆布	米粉クッキー
<u>お茶</u>	<u>お茶</u>	お茶	<u>お茶</u>	お茶 お茶
ゆうやけごはん	ごはん	ツナ麻婆丼	ごはん	ごはん ニケィバ
魚のさくさく揚げ はりはりなます ♀	│ 回鍋肉 きくらげともやしのナムル	昆布とキャベツの中華風だれ 甘辛じゃが芋	│ 魚のみそ焼き │ ブロッコリーのごま和え	一 元気レバー ごぼうサラダ
里芋の煮物	れんこんの梅マヨ和え	日辛しゃか子 かぶのスープ	プロッコリーのこまれた きのこのしょうゆ焼き	焼き南瓜
数のみそ汁	はんぺん汁/梨	7.2.07	鶏ごぼう汁/ぶどう	なめこ汁
みたらし団子	黒米おにぎり	ごまチャーハン	小松菜と豚肉の混ぜごはん	
牛乳	かりかりいりこ/牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
13 スポーツの日	14	<i>15</i>	16	17 弁当の日
_	きな粉マカロニ	人参プリッツ	麩のココアラスク	南瓜とさつま芋のおやき
C	<u>お茶</u>	<u>お茶</u>	<u>お茶</u>	お茶
90	ごはん	ごはん	ごはん	Reserved to the second
W ()	五目卵焼き 納豆和え	里芋と鶏肉のはちみそ和え おからサラダ	│ 魚のタンドリー風 ブロッコリーの磯香和え	200
	ふかし芋	大根と人参の甘酢和え	ピクルス	
a constant	油揚げのみそ汁	しじみ汁	厚揚げのみそ汁/梨	
\$.\$	梅昆布おにぎり	鮭おにぎり	栗ごはん	米粉のメロンパン風スコーン
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
20	21	22	23	24
ふかし芋	野菜クラッカー	かりかりいりこ	麩の黒糖がらめ	いちごヨーグルト
<u> お茶</u>	上 お茶 お茶	お茶 	<u>お茶</u>	お茶
ごはん 高野豆腐のから揚げ	ごはん 鮭とほうれん草のキッシュ	│ ごはん │ ポークビーンズ	ごはん 魚のかば焼き風	ごはん 焼きさんま
高野豆腐のから物で 春雨の酢の物		ホークピーンス もやしのごま酢和え	黒のかは焼き風 和風サラダ	焼きさんま 小松菜の和え物
小松菜のコーン和え	ボイルブロッコリー		単学のみそかけ	豚汁
鶏団子の塩麹スープ	切干大根のみそ汁	春雨スープ/りんご	豆腐のすまし汁	みかん
のりおにぎり	さつま芋ごはん	カレーピラフ	切干大根おにぎり	わかめおにぎり
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
27 一日保育士	28	29	30 誕生会	31
りんご	高野豆腐のしっとりラスク風		豆乳スープ	みそスコーン
<u>ぶ</u> はん	上 お茶 お茶	お茶 	お茶	お茶
ごはん 鶏肉のオニオンソース	ごはん 鮭ときのこのおろしかけ	ごはん 鶏肉の照り焼き	ガパオライス風 フレンチサラダ	ハヤシライス
	Eとさのこのあろしかけ ほうれん草の磯香和え	場例の照り焼き キャベツのおかか和え	プレンチザラダ ベイクドポテト	ちりめんサラダ 焼きれんこん
さつま芋の甘煮	南瓜と金時豆のサラダ	あらめの炒め煮	ハイグドボブド 野菜スープ	フルーツヨーグルト
わかめのみそ汁	あさりのみそ汁	豆乳入りみそ汁	シャインマスカット	
しそおにぎり	じゃこおにぎり	中華おこわ	米粉のココアパウンドケーキ	ぜんざい
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	お茶

お米はどうやって作られるのかな?

きりん組で、稲の実物展示をしました。おいしいお米が出来るまでのポスターを見ながら自分たちが食べているお米がどうやって出来ているのか話をし、まずは刈り取った稲をきりん組のデッキに干しました。そして、子どもたちと一緒に手作業で『脱穀』と『もみすり』をしました。『脱穀』は牛乳パックを使い、『もみすり』はすり鉢と野球のボールを使って行いました。さすがきりん組!すぐにコツをつかんで上手に玄米にすることが出来ましたよ。玄米は、26日の給食で七分つき米に混ぜ、炊いていただきました。

↓ 牛乳パックを使って 脱穀しています。



約1合分 ありました!



先月の食育活動では、うさぎ・ぱんだ・きりん組の子どもたちに、食器の正しい並べ方について話をしました。ポスターを見ながら正しい並べ方を確認したり、4色に色分けされた手作りのランチョンマットを使って食器を並べ、給食を食べたりしましたよ。ひよこ・ことり・りす組は、大きなフォークやスプーンを見せながら正しい持ち方を知らせました。





ように持とうね。