

## 11がつのこんだてひょう





令和元年度 平田保育所



夕方は日が暮れるのが早くなり、すっかり日が短くなりました。さつま芋や栗、柿といった旬の食材を味わう機会が多く、味覚からも秋の訪れを感じます。

今月の食育目標は「感謝して食べよう」です。子どもたちは、給食やおやつの時に「いただきます」「ごちそうさまでした」と大きな声であいさつをしています。「いただきます」「ごちそうさま」には、生き物の命をいただくことや、食事作りに携わっている人への感謝の意味があります。感謝の気持ちを持って食べるように、食事のあいさつの大切さや、残さず食べることなどを伝えていきたいと思います。

## ~和食の日について~

11月24日は「和食の日」です。日本の伝統的な和食文化を守り、伝えていくことの大切さについて考える日です。保育所では22日に子どもたちと和食を味わい、改めて良さを伝えたいと思います。ご家庭でも、だしを使った料理をお子さんと一緒に作るなど、和食を楽しみながらいただく機会にしてみませんか?

金

(午前のおやつ0.1.2歳児)蒸しかぼちゃ・牛乳ごはん魚のタンドリー風ピクルスパプリカのソテーもやしのみそ汁/梨

λ λ	えていきたいと思います。			もやしのみそ汁/梨
月	火	水	木	栗ご飯 牛乳
4	5	6	7 やきいも会	8
	黒ごませんべい 牛乳	麩の青のりスナック パスチャライズ牛乳	かぼちゃのおやき 牛乳	さつま芋のオレンジ煮 牛乳
振替休日	ごはん	ごはん	 ごはん	 親子丼
100000	鶏肉のさっぱり焼き	厚焼き卵	魚と大葉のチーズ春巻き	煮豆
	さつま芋の甘煮	ナムル	キャベツの和え物	ごぼうサラダ
a de la companya de l	かぶのツナサラダ	生揚げのみそ汁	こんにゃくの炒め煮	梨のコンポート
***************************************	大根のみそ汁	りんご	けんちん汁	
※青字は新作メニューです!	黒米おにぎり・かりかりいりこ	長芋のフライドポテト	ココアクッキー	きのこの炊き込みご飯
/K111104//117 = 07.	牛乳	パスチャライズ牛乳	牛乳	お茶
11	12	<i>13</i>	14 ひもおとし会・誕生会	15
マカロニきな粉	チーズ	みたらし団子	大根のおかか和え	かりかりいりこ
パスチャライズ牛乳	お茶	お茶	牛乳	牛乳
ごはん	ごはん	ごはん	赤飯	ごはん
元気レバー	鮭のマヨネーズ焼き	カレー肉じゃが	鯛の姿焼き	ぎょうざ
小松菜と切干大根の和え物	あらめの煮物	納豆和え	秋の天ぷら	カリフラワーの中華和え
なめこ汁	大根の浅漬け	湯豆腐	春雨の酢の物	チンゲン菜のスープ
西条柿	豆乳入りみそ汁	しじみのみそ汁	花麩のすまし汁・りんご	みかん
里の味おにぎり	ヨーグルトスコーン	中華おこわ	梨のチーズケーキ	切干大根おにぎり
パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	お茶	牛乳
18	19	<i>20</i>	21	22 和食の日
ココアクッキー	きなこ豆	煮昆布	豆乳スープ	ぱりぱりせんべい
お茶	牛乳	牛乳	お茶	牛乳
ごはん	ごはん	麦ごはん	五目うどん	ごはん
ぎせい豆腐	ほっけの塩焼き	里芋の肉みそグラタン	納豆のかき揚げ	さばの煮付け
ひじきのマリネ	ほうれん草の磯香和え	柿ドレッシングのサラダ	白菜と春菊のおかか和え	はりはりなます
大根のから揚げ	かぼちゃの焼き浸し	きのこ汁	富有柿	油揚げのみそ汁
白菜のみそ汁	芋煮汁	16 1 - La Laz - 1811		りんご
昆布ごはん	ポン・デ・抹茶	梅かつおおにぎり	あさりしぐれおにぎり	芋つけ団子
パスチャライズ牛乳	ミックスジュース	牛乳	牛乳 	牛乳
<i>25</i>	26	27 弁当の日	28	29
麩の黒糖がらめ	高野豆腐のしっとりラスク風	いちごヨーグルト	煮豆	ふかし芋
パスチャライズ牛乳	<u>お茶</u>	<u>お茶</u>	牛乳	牛乳
ごはん	ごはん		ごはん	ごはん
豚肉のしょうが焼き	ちゃんちゃん焼き		鶏肉の和風ピカタ	ししゃもの磯部揚げ
白和え	小松菜のごま和え		ブロッコリーのサラダ	もやしのごま酢和え
ボイル野菜(ごまドレッシングがけ)	はんぺん汁		コンソメス一プ	大豆の煮物
あさり汁	みかん	11/ ->.0>	ラフランス	切干大根のみそ汁
炒り玄米おにぎり	パエリア風ごはん	りんごパン	スイートポテト	とろとろかぶのあんかけごはん
パスチャライズ牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	お茶



## 収穫祭をしました!!

10月24日に田畑や海の恵みに感謝する収穫祭を行いました。当日はあいにく雨だったので、遊戯室で豚汁を作りました。子どもたちは米とぎをしたり、豚汁の野菜の皮をむいたり、切ったりするなどのお手伝いをしました。大きな鍋の中に具材を入れるところや、ぐつぐつと煮える様子を間近で見たり、匂いを嗅いだりして、子どもたちから歓声があがっていましたよ。保育所の畑でとれたかぶと間引き菜、大福さんの畑でとれたさつま芋が入った具だくさん

の豚汁ができました。自然の恵みに感謝しながら、 おいしい秋の味覚をお腹いっぱいいただきました。









もったいない ばあさんが、 食べ物の働き や感謝して食 べることの大 切さを教えて くれました。







