

令和7年度

11月の給食だより

たから子ども園

《今月のテーマ…収穫の喜びを知る》

日が暮れるのも早くなり、朝・夕は気温が下がってきました。寒暖差が大きく体調管理が難しい季節です。元気に過ごすためには免疫力を高めることが大切です。旬の食べ物を摂り、たくさん体を動かして規則正しい生活を送りましょう。



世界の味めぐり・・フィンランドのヨウルトルレットウ伝統的なお菓子になります



【材料】24個分

- 冷凍パイシート(10cm×18cm) 4枚
- お好みのジャム 適量
- 粉砂糖 適量

【作り方】

- 1、パイシートを冷凍庫から出し、少し柔らかくなったら6等分に切ります。
- 2、正方形の四隅から中央に向かってナイフで斜めに切り込みを入れます。真ん中に向かって風車の形を作るよう折りたたみ、重なり合う部分を指で押さえます。
- 3、クッキングシートを敷いたオーブンプレートに並べて、形を作ったパイシートの真ん中に少量のジャムをスプーンなどを使い置きます。
- 4、180℃に予熱しておいたオーブンで15分から20分程焼きます。(オーブンによって焼き時間は多少前後します)

◆◆◆クッキングのお知らせ◆◆◆

今月18日(火)に年中組、年少組はクッキー作りを予定しています。準備物はエプロン・三角巾・マスクを忘れないように用意のほどよろしくお願ひいたします。

11月の献立予定表

日	曜	未満児のおやつ	副 食	3時のおやつ
1	土	牛乳 丸ぼーろ	親子丼	牛乳 おかし
4	火	牛乳 クラッカー	のっべ汁 切干大根のサッパリ和え いりこふりかけ	牛乳 ピザ
5	水	牛乳 クッキー	肉じゃが にゅう麺 みかん	牛乳 かりんとう
6	木	牛乳 せんべい	白身魚の蒲焼き 和風サラダ なめこのみそ汁	牛乳 焼き芋
7	金	牛乳 りんご	野菜ラーメン 南瓜のそぼろ煮	麦茶 海苔おにぎり
8	土	牛乳 衛生ぼーろ	(保育参観) パン バナナ	牛乳 おかし
10	月	牛乳 リツツ	鶏肉の揚げおろし煮 玉ねぎのみそ汁 キャベツの昆布和え	牛乳 きな粉お麸ラスク
11	火	牛乳 ウエハース	大豆の五目煮 ツナサラダ きのこのすまし汁 いりこふりかけ	牛乳 ひじき入り野菜ポッキー
12	水	牛乳 丸ぼーろ	豚レバーの甘辛煮 ワカメの酢の物 かき玉汁	牛乳 じゃが芋のガレット
13	木	牛乳 クラッcker	白身魚の香味焼き 豆腐のみそ汁 ほうれん草のコマ和え	麦茶 みかんヨーグルト
14	金	牛乳 バナナ	三色混ぜご飯 スパゲティサラダ 野菜スープ	牛乳 スティッククッキー
15	土	牛乳 クッキー	中華丼	牛乳 おかし
17	月	牛乳 せんべい	さつま汁 大根の煮なます いりこふりかけ	牛乳 おからナゲット
18	火	牛乳 衛生ぼーろ	筑前煮 ワカメ汁 小松菜ともやしのおかか和え	牛乳 三色クッキー
19	水	牛乳 リツツ	お誕生会 (お子様ランチ)	牛乳 プリンアラモード
20	木	牛乳 ウエハース	親子丼 プロッコリーのゴママヨサラダ	牛乳 カレー蒸しパン
21	金	牛乳 みかん缶	白身魚のマヨネーズ焼き 春雨の酢の物 ニラ玉スープ	牛乳 大豆入りせんべい
22	土	牛乳 丸ぼーろ	カレーライス	牛乳 おかし
25	火	牛乳 クラッcker	豚肉と大根のみそ煮 もずく汁 いりこふりかけ	牛乳 スイートポテト
26	水	牛乳 クッキー	つみれみそ汁 炒り鶏 昆布納豆	牛乳 ヨウルトルレットウ
27	木	牛乳 せんべい	豆腐ハンバーグ フルーツサラダ オニオンスープ	牛乳 カップケーキ
28	金	牛乳 りんご	タンタンメン 中華サラダ	麦茶 たぬきおにぎり
29	土	牛乳 衛生ぼーろ	マーボー丼	牛乳 おかし

★お誕生会：ワカメご飯 鶏肉の唐揚げネギソース和え
マカロニサラダ コーンスープ 飲むヨーグルト