



食育だより

令和6年11月1日発行 豊川こども園給食

暑かった夏が過ぎ去り、肌寒い日が増えてきましたね。10月に秋の味覚「さつま芋」を梅組さんが収穫してくれました。お家に持ち帰った子どもたちの中に、「天ぷらにして食べたよ。美味しかった。」という声を聞きました。給食でも、11月の献立に色んなさつま芋料理を取り入れています。少し寝かせたさつま芋は、甘くなって美味しいでしょうね😊

たくさんのさつま芋が
収穫できました
梅組さんありがとう^^



イタリア料理

今月の世界料理は「イタリア」でした。ミラノ風チキンカツレツは、パン粉に粉チーズを合わせて焼きました。サクサクとした衣と粉チーズの風味が良いですね。イタリアンサラダは、レモン汁などを加え、さっぱりとした味付けでしたが、完食している子が多かったようです。黄粉ビスコッティも、噛み応えのあるおやつでしたが、おかわりをする子もたくさんいて嬉しいかぎりです。次回もお楽しみに♡



たんぽぽ組

先生に介助してもらいながらも、自分でお口に運ぶ様子が見られます。園にも慣れてきた様子で、完食する子も増えてきました。



カミカミメニュー

カミカミサラダ

よく噛んで食べることは、食べ物を飲み込みやすくする為だけではなく、「**あごの発達**」「**虫歯予防**」、食べすぎを防いで「**肥満予防**」など健康な体作りに効果が期待されます。その為、日頃よりカミカミメニューを取り入れています。カミカミサラダには、さきいかやごぼうが入っています。



マシュマロおこし



***** 11月のこんだて *****

月	火	水	木	金	土
11月27日(水)に以上児クラスを対象として「 魚の解体ショー 」を行います。 いつも食材を届けて下さる永岡商店さんが目の前で魚を捌いてくれます。 普段食べているお魚がどのように調理されていくか、楽しみですね!				▣ サバの味噌焼き 大根サラダ レタス さつま芋おにぎり	㊤ ちゃんごうどん 棒チーズ お菓子
4 振替休日	5 すきやき風煮 かき揚げ 果物 人参蒸しパン	6 豚じゃが ソーセージステーキ わかめのさつと煮 高野豆腐のフレンチトースト	7 サバのしぐれ煮 蓮根サラダ レタス ふかし芋	8 麻婆豆腐 シュウマイ 枝豆 パン	9 焼きそば 果物 職員研修会
11 お弁当の日 	12 豚肉とキャベツの甘辛煮 卵焼き 果物	13 まさご揚げ 切干大根のナムル トマト	14 牛肉のオイスターソース炒め 小魚ふりかけ 果物	15 赤魚のもみじ焼き ひじきの炒め煮 レタス ジャムサンド	16 ミートスパゲティ 棒チーズ お菓子
17 ヨーグルト・お菓子	18 昆布チーズおにぎり	19 アセロラゼリー・お菓子	20 やせうま	21 トルコ風ハンバーグ 豆のスープ レタス 	22 勤労感謝の日
23 春雨スープ レパールのソース煮 果物 肉まん	24 サバのカレー煮 さつま芋の白和え レタス ねぎ焼き	25 ハヤシライス 盛り合わせサラダ ※白ご飯いりません パン	26 サーモンフライ キャベツのゆかり和え ブロッコリー 果物・お菓子	27 トルコ風ハンバーグ 豆のスープ レタス ほろほろクッキー	28 勤労感謝の日
29 具だくさん味噌汁 レパールのマリアナソース 果物 お麩ラスク	30 鶏肉のコンフレック揚げ 春雨の酢の物 サニーレタス さつま芋トースト	31 鯛の塩焼き じゃこと切干大根の炒め煮 ブロッコリー マシュマロクッキー・ミニゼリー	32 大豆の五目煮 ウインナー 果物 変わりホットケーキ	33 ポークカレーライス 福神漬け・果物 ※白ご飯いりません ポップコーン	34 親子うどん 果物 お菓子

※行事等により、献立を多少変更することがあります。