

給食だよい

2021.11.1
中島北中川幼稚園
保育園

す、か、寒くなってきましたね。あと、もう1ヶ月に「秋が」過ぎ、もうすぐ「冬」まで、冬が来ていますね。

【風邪を引かず】でいい方へに暖かく服装で出かけました!!

今日は"いも煮会"があります。園庭にかまどを作り火を焚いて大きな鍋でじゃが芋を煮て食べます。
協力して作って下さい。おもほ特別なおいしさです。たくさん食べて元気に冬を迎えましょう!!

| | 主 食 | 副 食 | 午後のおやつ |
|------|-------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1 月 | ニ"さん | みそ汁(牛蒡・玉ねぎ) 味噌煮(鶏肉・玉ねぎ) | カレーパン キーマカツ |
| 2 火 | 11月煮会 | 五目汁 みかん アボカド-チリ | アボカド-チリ のりせんべい |
| 4 水 | スープスパゲッティ | カツ丼サンド | 牛乳立チーズ ベジカツ |
| 5 金 | ウカメニジさん | みそ汁(キャベツ・玉ねぎ) 焼き魚(サバ) ひじき炒め煮 | サバと芋おにぎり 屋久島せんべい |
| 6 土 | 味噌うどん | 白菜と油あげの煮物 甘酢味噌 | おかし 果物 |
| 8 月 | ニ"さん | みそ汁(豆腐・白菜) 木下やわらぎ味噌煮 | フライドポテト 二色せんべい |
| 9 火 | 10- | 牛キントコ芋テー カリラード | カロナセんべい |
| 10 水 | ニ"さん | みそ汁(牛蒡・玉ねぎ) 豆腐のカレー味噌 | カブスパゲッティ おかし |
| 11 木 | スパゲッティ ミートソース | 4-ズ"サンド | カツ丼の白身さばに |
| 12 金 | ニ"さん | みそ汁(大根・油あげ) 鯛のサンサン焼き ほのかん草のりあえ | ベジカツ |
| 13 土 | ウカメうどん | うなじやか | おかし 果物 |
| 15 月 | ニ"さん | みそ汁(白菜・人魚) サバの照り焼き キャベツの炒め煮 | 味噌汁 焼き芋 |
| 16 火 | 10- | コーンオーブン チリコンカン もやしのチリ | レーズン(オーブン) すき |
| 17 水 | キッセイヨコノ ニ"さん | 清汁(豆腐・水菜) ヒル肉と野菜の煮物 えのき芋サンド | セリ ごめ棒 |
| 18 木 | 21.09.11 チキンタツ | 牛草煮 お茶(牛蒡) | 五年もち はと豆せんべい |
| 19 金 | 年始ニ"さん | みそ汁(キャベツ・じれい) 木下やわらぎ味噌煮 | トマトソース のりせんべい |
| 20 土 | あんかけうどん | 大根と厚あげの煮物 甘酢レンコン | おかし 果物 |
| 22 日 | ニ"さん | みそ汁(大根・玉ねぎ) 豚肉の香味焼き 小松菜のりあえ | ドーナツ |
| 24 水 | 中秋ニ"さん | 清汁(ほのかん草・とろろ) サバ味噌煮、長ねぎ炒め煮 | 味噌汁 うなぎ |
| 25 木 | まのんカレー | ほのかん草とりんごのサンド | まのんのスープ ベジカツ |
| 26 金 | ニ"さん | みそ汁(白菜・玉ねぎ) 魚の照り焼き カーネンキーポテト | ロブスター 7年入り |
| 27 土 | 五目うどん | 芋の煮、ニンニク炒め | おかし 果物 |
| 29 月 | ニ"さん | みそ汁(キャベツ・油あげ) 人魚煮(木下) 大根と椎茸の炒め物 | アーモンド/オーブン 味噌汁 |
| 30 火 | 10- | ミネストローニ オーブン | カツカツおにぎり |

＜11月8日は“いい歯の日”＞

「ひがこの口がいいぜ」という慣習語を「存知ですか」。これはよく嘴んで「食べ子」といっており、「呑み込まれた結果を悪くしたのです。食べ物をよく嘴むことは、単に食べ物を体内に入れるためだけではなく、健 康な体づくりのために必要なことがよくあります。歯生時代の歯科医師の食事は嘴む回数が現代の食事の6倍だったそうで、おとらくまい歯や歯茎をしていていたところから、この推定からこの言葉が生まれました。

