



令和6年10月31日発行
鳥海保育園

～給食目標～ 食べ物に感謝の気持ちを持ちましょう。

日	曜日	献立	備考
1	金	ミートボールカレー・ツナサラダ・バナナ・牛乳	※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合があります。
2	土	かきたまうどん・フルーツ	
5	火	豆腐の揚げボール・ナムル・バナナ・鶏汁	
6	水	さばのカレー煮・おひたし・りんご・そうめん汁	カミカミデー・大根スティック
7	木	ひじき煮・ちくわコーンチーズ焼き・ゼリー・青菜汁	
8	金	南瓜シチュー・スパサラダ・ミートボール・りんご	<p>きりんレストラン おやつメニュー 14日 クレープ 15日 南瓜パイ</p>
9	土	きのこうどん・フルーツ	
11	月	筑前煮・ベビードック・りんご・さつまいも汁	
12	火	シーフードカレー・大学ポテト・オレンジ・牛乳	
13	水	赤魚の唐揚げ味噌和え・おひたし・バナナ・白菜汁	
14	木	焼きそば・ブロッコリーサラダ・エビフリッター・ゼリー・玉子スープ	
15	金	ミートソーススパゲティ・わかめサラダ・チキンバー・ゼリー・キャベツスープ	
16	土	肉うどん・フルーツ	
18	月	すき焼き風煮・ポテト・バナナ・きのこ汁	
19	火	かいじゅう卵・野菜の胡麻和え・ゼリー・わかめスープ	
20	水	さつまいもシチュー・春雨サラダ・ちくわ天ぷら・りんご	<p>今月からおにぎりデーの日は、ランチルームで食べます。汁物もつくのでおにぎりの大きさや数を調節してください。</p>
21	木	生姜焼肉・マカロニサラダ・パイナップル・白菜スープ	
22	金	おでん・納豆和え・フルーツポンチ・南瓜汁	
25	月	魚フライ・人参しりしり・ゼリー・すまし汁	
26	火	マカロニグラタン・ソーセージフライ・しらすふりかけ・パイナップル・ときたまスープ	
27	水	鶏肉と根菜の甘酢焼き・野菜のゴマ味噌和え・オレンジ・わかめ汁	
28	木	山菜うどん・豆腐ツナナゲット・りんご	手作りおやつ・ドーナツ
29	金	ハヤシカレー・大根サラダ・バナナ・牛乳	
30	土	きつねうどん・フルーツ	

感謝の気持ち



いただきますには、ただ「食べます」という意味だけではなく、様々な動植物の「命をいただきます」という意味も込められています。例えば、みんなが持ってきてくれるお弁当のお米は、農家の方が一生懸命育ててくれた物です。お弁当に食べ残しはありませんか？上手に集めて食べているかな？

お米一粒からも大きくなるために栄養をもらっているのです。少し難しいかもしれませんが、お話しして、食育も役立てください。



14日・15日 きりんレストランOPEN

みんなが楽しみにしている、きりんレストランがオープンします。おいしいおやつも、きりん組さんが作ってくれ、お昼のメニューはみんなの席まで届けてくれます。楽しい時間を過ごしましょうね。



24日は「だしの日」

22日のメニュー、おでん・南瓜汁に使うだしのお話をしながら、きりん組さんには楽しいお手伝いをしてもらいたいと思います。

