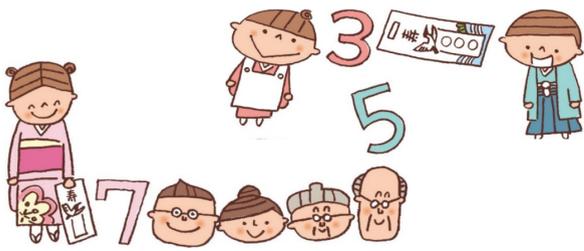


11月の献立



2017年度 11月予定献立表
ひまわり第2保育園
※献立は変更する場合があります。



水	木	金	土
お弁当の日 	ごはん 五目大豆 切り干しサラダ 味噌汁	文化の日 	牛肉しぐれ煮ごはん 味噌汁
1	2	3	4
火	水	木	金
五目御飯おにぎり・昆布・お茶	マカロニきな粉・いりこ・牛乳		南瓜パン・果物・お茶
ごはん 麻婆豆腐 大根サラダ コーンスープ	ごはん さんまかば焼き風 切り干し大根煮 里芋和風サラダ 味噌汁	ごはん 高野豆腐の五目煮 納豆サラダ すまし汁	ごはん 肉入りきんぴら にらともやしのおひたし 味噌汁
6	7	8	9
10	11	12	13
おかかおにぎり・昆布・お茶	みたらし団子・いりこ・牛乳	スイートポテト・ごぼう煮物・お茶	梅のり巻き・干し芋・お茶
ちりめんがゆ・昆布・お茶	ふかし芋・お茶	ごはん がんも煮 さつま芋サラダ あらめの煮物 すまし汁	ごはん 魚の竜田揚げ風 大根炒め煮 青菜のおひたし 味噌汁
13	14	15	16
17	18	19	20
りんごケーキ・いりこ・牛乳	焼き芋・昆布・お茶	大根菜おにぎり・干し芋・お茶	お好み焼き・いりこ・牛乳
芋と小豆のおにぎり・昆布・お茶	ベーグルパン・果物・お茶	ごはん 手羽元唐揚げ風 ばりばりこんにゃく ビーフンサラダ 味噌汁	ごはん 炒り豆腐 ごぼうサラダ すまし汁
20	21	22	23
24	25	26	27
のりおにぎり・干し芋・お茶	さつま芋お焼き・いりこ・牛乳	だんご汁・昆布・お茶	勤労感謝の日
ごはん 厚揚げ煮物 人参おかか煮 ブロッコリーのり和え すまし汁	ごはん 焼きサバと白ネギ の煮物 白和え 味噌汁	ごはん いかと大根の煮物 青菜のおかか和え 味噌汁	ごはん 豆腐と鶏肉の味噌炒め もやしのソテー すまし汁
27	28	29	30
豆乳パン・いりこ・お茶	さつま芋青のり和え・昆布・お茶	のりまき・干し芋・お茶	きなこ団子・いりこ・お茶

おいしい 新米が届きました！



いつもは3分つきですが、新米ということで7分つきにして炊きました。「これ、いつもと同じ米だ？」と白いごはんを不思議そうに見ていましたが、食べてみるとおいしかったようで、いつもより多く炊いたごはんがどのクラスもからっぽでした。

気候の関係で全体的に粒が小さいようですが、今年もおいしいお米をいただきました。

ぞう組の みそができました！

みそ玉作って
おいしくな～れと投げ
入れてから約1年！



11月に作った味噌が出来ました。

運動会の前日にぞう組さんと一緒に

「どうかな～、できてるかな～」と言いながらふたを開けると、「しょうゆみたいなにおいがする！」「色が茶色になっとる！」と作った時のことを覚えていて出来上がった味噌の色やにおいの変化に気づいていましたよ。そのあと味見もしました。「しょっぱい！けど、おいしいね」と味わっていました。

運動会の合宿では夕食にごはんの上に味噌をのせて食べて、次の日の朝は味噌汁にしました。自分たちが頑張って作った味噌を食べて、運動会もすてきな姿をたくさん見せてくれました。

翌週からは年長さんが作った味噌で給食を作っています。「年長さんおいしかったよ～」と声をかけられるととても嬉しそうにしていましたよ。

3月の公開給食ではぞう組の保護者さんにも食べてもらう予定ですので楽しみに。

きりん組さんも今年の冬、味噌づくりを行います。

大豆も収穫して準備をしているところです。

作業工程も多く、ちから仕事ですが頑張っておいしい味噌を作りましょう。



大豆をつぶす時に使った味噌くり機。全身使ってちからいっぱいまわっていました。

いただきました！ さんま焼き



台風の影響でさんまがないかも・・・と魚屋さんに言われていたのがで覚悟していましたが、無事に今年も園庭でさんま焼きをすることができました。

ぞう組さんが全クラス分の魚を洗ったり、たき木を切ったりと準備を手伝ってくれました。生の魚を触るのは初めてという子もいて「ぬるぬるしとる！」「この穴なに？」などと興味津々でした。なかには愛着がわいてしまい「かわいそう・・・」と言っている子も。「いただきます、ありがとう。」と食べて食べるかね～と話をしていました。

焼けるとすぐにみんなで味見をして各クラスにぞう組さんがお届けしましたよ。炭火で焼いたさんまは最高！とってもおいしかったですよ。

骨はかりかりに焼いて「骨せんべい」にして食べました。身も骨もすべておいしくいただきました。