

江河 こんだてひょう(以上児)

- ・食材調達の都合上、調理方法や食材をかえて提供する事があります。 ・午前に牛乳が提供されます。 ・主食にご飯が提供されます。

【目標】 よくかんで たべよう だしのこ園

A	*	水	木	Ĥ	Ė
食のお悩み Q&A 好き嫌いを改善するには? 塩味・甘味・苦味・酸味・うま味の5つの味のうち 苦味と酸味は子どもが本能的に危険と認識するため、		(gi k) (zi k) (zi k)	11月8日は「いい歯の日」 歯は食べ物を噛むために欠かせないもので、 力をだすときに、くいしばるなど重要な働きを しています。かたいものを食べることで、あご		1 ☆メンチカツ ☆里芋ソテー ☆ブロッコリーおかか和え ☆果物
させようとせず、その の人がおいしそうに食	・す。嫌いなものを無理に食べ 食材にふれる経験や、まわり べる様子を見る機会などをつ みたいと思う環境づくりから	5	の発達や、脳の働きもよくなります。園では、 7日にかみかみメニューを提供します。お家 でもやわらかい食材だけでなく、かたいもの も食べるようにしましょう!		☆切干大根スープ
文化の日	- ☆赤魚味噌焼き	ず ☆れんこん入りハンバーグ	•	* ☆鮭こうじ漬焼き	☆ チキンナゲット
	☆豆腐中華煮	☆人参コンソメ煮	☆豚肉にら玉炒め	☆金平ごぼう	☆さつま揚げ煮物
	☆さつまいもサラダ	☆ほうれん草海苔和え	☆和風スパゲッティサラダ	☆かみかみサラダ	☆春雨サラダ
	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物 ☆スープ
Car T	☆みそ汁	☆みそ汁	☆みそ汁		1・8 歯の日
	☆りんご	☆麦茶	☆麦茶 ☆ハムときゅうりのサンドイッチ	☆麦茶	☆麦茶 ☆蒸しパン
10	11	12	\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	14	15 TS
☆鶏肉照り焼き	** ☆カレイパン粉焼き	☆チキンカツ	☆さばのつけ焼き	■ ☆豚肉みそ炒め	☆甘塩鮭
☆厚揚げそぼろ煮	☆豚肉と大根煮物	☆刻み昆布炒り煮	☆ウィンナーケチャップ炒め	☆しゅうまい	☆焼き肉風炒め
☆キャベツおひたし	☆バンバンジー風サラダ	☆ゆでブロッコリー	☆春雨サラダ	☆ほうれん草おかか和え	☆きゅうり浅漬け
☆果物	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物
☆みそ汁	☆ <i>みそ</i> 汁	☆みそ汁	☆豚汁	☆スープ	☆すまし汁
 ☆麦茶 ☆ピザトースト	☆麦茶 ^ カフニニ		☆麦茶 	☆麦茶 	 ☆麦茶 _^ プェケーナ
17	☆カステラ 18	☆おいなりさん 19	☆ ラスク 20	☆大学いも 21	☆プチケーキ 22
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■]	■7 ☆ミートボールトマト煮		◆! ☆鶏肉ねぎみそ焼き	44 ☆さけチーズフライ
☆たけのこ炒め物	☆鶏肉と里芋煮物	☆青のりこふき芋	☆チンジャオロース風炒め		☆ほうれん草ソテー
☆きゅうりとかぶの華風漬		☆白菜ごま和え	☆きゅうり酢の物	☆トマト	☆中華サラダ
☆果物	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物	☆果物
☆みそ汁	☆みそ汁	☆スープ	☆みそ汁	☆もずくスープ	☆スープ
☆麦茶 ☆フレンチトースト	☆ヨーグルト	 ☆かき	☆麦茶 ☆肉まん	☆麦茶 ☆サブレ	☆麦茶 ☆プチケーキ
24	25	26	27	28	29
振替休日	☆ポークコロッケ	☆チキンカレー	☆ぶりのおろしあんかけ		☆鶏肉のから揚げ
A A A	☆炒り煮	☆ピーマンとベーコンの卵焼き	☆高野豆腐の煮物	☆鶏肉とブロッコリーマーボー炒め	☆ナポリタン
	☆きゃべつ浅漬け	☆マカロニサラダ		☆ちくわときゅうりのサラダ	
	☆果物 ☆みそ汁	☆果物	☆果物 ☆みそ汁	☆果物 ☆塩ラーメン汁	☆ふりかけ ☆果物 ☆根菜ポトフスープ
	 ☆みかん		☆麦茶 ☆カスタードの蒸しパン		