



給食だより 11月



季節の移り変わりを感じるが多くなってきました。朝晩の寒暖差や日中の気温差が大きいと体調を崩しやすくなります。今月は、「清水山登山」が予定されています。

一日三食、しっかりと食べ、睡眠も十分にとるように心がけて、みんな最後まで頑張れるように、体調を整えましょう。

【給食時間の様子】

- ・ばら組さんは、スプーンを自分で握り、口元に運ぶことが少しずつ上手になっています。おやつのおかわりに給食室まで、お皿を持って歩いてこられるようになりました。
- ・すみれ組さんとゆり組さんは、好き嫌いなく食べるように頑張っています。
- ・もも組さんは、「箸」の持ち方の練習中です。同時に、「お椀」もきちんと持って、お汁を飲むことも上手になってきています。
- ・きく組さんは、「箸」の使い方が随分と上手になり、残さず食べるようになってきています。
- ・さくら組さんは、運動会の練習をやっている頃からとても食べる量が増え、毎日食缶が空っぽです。

こんげつ こんげつしょうかい しかく
今月の献立紹介 ～四角いメロンパン～



えんじひとりぶんりょう
園児一人分量

つくかた
【作り方】

しよく 食パン	まい 1/2枚	
A	こむぎこ 小麦粉	6g
	ベーキングパウダー	0.3g
	さんおんとう 三温糖	3g
	ぎゆうにゆう 牛乳	7g
	バター	1.8g
	スキムミルク	1.5g
	かじゆう レモン果汁	少々

1、スキムミルクは、少量のお湯で溶いておき、
バターも溶かしておきます。

2、A の材料を全部混ぜ合わせ、食パンに厚めにぬります。

3、175℃のオーブンで、5～8分焼きます。

(焼き色がつくまで焼きます)

※オーブントースターでも焼けます。

