



給食だより 11月



令和7年11月1日

9月に行った給食試食会において、アンケートのご協力ありがとうございました。
「食」を通じて子どもたちの成長を楽しみにされているのが、よく感じられました。
おたよりを通して、保護者の方が知りたい給食レシピをこれから毎月ご紹介していきます。

【給食時間の様子】

- ・ばら組さんは、離乳食から普通食へと成長し、スプーンを握ったり、自分で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、好き嫌いを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、春ごろから比べると随分と食べる量が増えました。活動量が増えると同時に体も成長しています。ご家庭でもバランス良く食べるようにしましょう。



こんげつ こんげつしょうかい
今月の献立紹介 ～ニラの 卵 とじ(カレーの時に 出るメニューです)

えんじ ひ とりぶんにょう
園児一人分量

つく かた
【 作り方 】

たまご	14g
ニラ	17g
たまねぎ	9g
にんじん	5g
うすくち 薄口しょうゆ	0.4g
しお 塩	0.1g
あぶら 油	少々

1、ニラは1センチの^{なが}長さ^きに切り、にんじんは
せん^ぎ切り、たまねぎはスライスにします。

2、フライパンに^{あぶら}油^{ねっ}を熱し、にんじんとたまねぎ
を^よ良^{いた}く炒めます。

3、ニラを^{くわ}加え、さらに^{いた}炒め、^{うすくち}薄口しょうゆと^{しお}塩で
^{ちょうみ}調味し、^と溶き^{たまご}卵^{くわ}を加え、^ひ火^{とおつ}が通^でったら出来

^あ上がりです。

