



11月になりました。  
 もうすっかり冬に近づいてきましたね。  
 11月は立冬と言って、暦の上ではもう冬になります。  
 夏は緑だった葉っぱも赤や黄色にかわり、散って冬の準備を初めています。外で遊ぶときは暖かい服装で遊びましょうね。

27	日	
28	月	白飯120g ◎春巻き ◎肉しゅうまい ◎ほうれん草のナムル ◎中華風野菜炒め ◎パイン缶 (小麦・ごま・大豆・鶏・豚・乳) 【学校給食】 ◎ご飯 ◎みそ汁(白菜・油揚げ) ◎白身フライ ◎Pソース ◎豚肉の塩だれ炒め ◎牛乳
29	火	白米120g ◎たらこ磯部揚げ ◎厚焼き玉子 ◎いんげんソテー ◎カレーマヨパスタ ◎グレープフルーツ (卵・小麦・乳・大豆・豚)
30	水	白米120g ◎たらこ磯部揚げ ◎厚焼き玉子 ◎いんげんソテー ◎カレーマヨパスタ ◎グレープフルーツ (卵・小麦・乳・大豆・豚)
31	木	パンの日
1	金	おにぎりの日
2	土	
3	日	
4	月	文化の日 振替休日
5	火	白飯110g ◎カレー煮込ハンバーグ ◎コーンコロケ ◎にんじんグラッセ ◎ミートソースうどん ◎オレンジ (小麦・乳・鶏・豚・大豆・オレンジ)
6	水	白飯110g ◎若鶏から揚げ ◎赤ウインナー ◎コーンソテー ◎大根と揚げのみそ炒め ◎白桃缶 (小麦・大豆・鶏・牛・豚・ゼラチン)
7	木	パンの日
8	金	おにぎりの日
9	土	
10	日	
11	月	白飯110g ◎オムレツ ◎揚げかにしゅうまい ◎ブロッコリー ◎酢豚 ◎オレンジ (卵・大豆・小麦・えび・かに・鶏・豚・りんご・オレンジ)
12	火	<b>もぐもぐ保育</b> <b>【ホワイトシチュー・おいもサラダ】</b> 収穫した野菜を使って年長さんが調理します。 ☆白ご飯持参 年長：エプロン・三角巾・マスク忘れずに
13	水	白飯110g ◎チーズハンバーグ ◎コーンコロケ ◎人参といんげんのソテー ◎麻婆豆腐 ◎黄桃缶 (小麦・乳・鶏・豚・大豆・ごま・もも) 【学校給食】 ◎ごはん ◎みそ汁(油揚げ・かぶ) ◎お魚ザンギ ◎ビビンバ丼の具 ◎牛乳
14	木	パンの日
15	金	おにぎりの日 ☆おにぎり募金日
16	土	
17	日	
18	月	<b>★ラーメンの日★</b> ◎ラーメン ◎醤油ラーメンスープ ◎ラーメン具(もやし・キャベツ・ひき肉) ◎ぎょうざ2個 ◎マンゴー缶 (卵・小麦・ごま・大豆・豚・乳・牛・鶏)
19	火	カレーの日 ☆白ご飯持参
20	水	白飯110g ◎炒り玉子 ◎ケチャップ ◎えだまめ ◎肉だんご ◎ごぼうの洋風炒め ◎グレープフルーツ (卵・大豆・乳・小麦・鶏・豚)
21	木	パンの日
22	金	おにぎりの日
23	土	
24	日	
25	月	白飯110g ◎若鶏から揚げ ◎動物高野煮 ◎コーンソテー ◎和風スパゲティー ◎みかん缶 (小麦・大豆・鶏・乳・オレンジ) 【学校給食】 ◎ごはん ◎たぬき汁 ◎チーズ入りハンバーグ ◎大根とささみのサラダ ◎牛乳
26	火	白飯 ◎カレーライス ◎フルーツ缶
27	水	白米110g ◎鶏肉カレーマヨ焼き ◎ミニハンバーグ ◎ほうれん草のナムル ◎ナポリタン ◎みかん缶 (鶏・大豆・小麦・乳・豚・ごま・オレンジ)
28	木	パンの日
29	金	おにぎりの日
30	土	
1	日	