

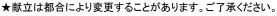
## **~もりのキッチン~**

令和7年度 11月号

社会福祉法人中央福祉会 げんきな森中央保育園



月		火		水		木		金			土	
今月の食育		園で備蓄している非常食や常備菜を使った「防災献立」を予定しています。もしもの災害に備えて、日常と違った環境に慣れておく為にも、 園で備蓄している非常食や常備菜を使った食事を食べます。						鶏飯・漬物 キャベツの塩昆布和え 味噌汁 果物				
9時		9時		9時		9時		9時		9時	かりんとう	
3時		3時		3時		3時		3時		3時	カステラ	
3		4	野菜たっぷり給食	5		6	手作りふりかけ	7		8		
		白菜と	肉団子のスープ	巣ごも	り卵	麻婆豆	瓦腐	魚の唐揚	易げきのこあんかけ	豚丼		
文化の日		ゴマじゃこ和え		根菜の煮付け		キャベツの錦和え		ブロッコリーのホットサラダ		ジャーマンポテト		
10 occ 100 W		おにぎり・ししゃも		味噌汁		中華スープ		すまし汁		味噌汁		
	<i>                                     </i>		果物		果物		果物		果物		果物	
9時		9時	プリッツ	9時	クッキー	9時	ビスケット	9時	あられ	9時	ボーロ	
3時		3時	人参マフィン	3時	竹輪の磯辺焼き	3時	和風パスタ	3時	黒ゴマラスク	3時	パン	
10		11	手作りふりかけ	12	煮豆	13	赤飯	14	参観day	15		
チャー	-チュン・トマト	豚肉の生姜焼き		豆腐の中華炒め		魚のもみじ焼き・粉吹き芋		揚げ鶏の南蛮漬け		混ぜ込みビビンバ		
ポパイ	ポパイサラダ		ひじきの華風サラダ		ロースト南瓜		切干大根の煮物		セロリとごぼうの金平		白菜の胡麻和え	
すまし	すまし汁		味噌汁		中華スープ		味噌汁		卵ス一プ		ワカメスープ	
果物	果物		果物		果物		果物		果物		果物	
9時	えびせん	9時	ビスケット	9時	クッキー	9時	せんべい	9時	かりんとう	9時	プリッツ	
3時	チョコチップスコーン	3時	マカロニあべかわ	3時	人参ジャムサンド	3時	紅白まんじゅう	3時	ベイクドポテト	3時	カステラ	
17	手作りふりかけ	18		19	防災献立	20		21	パン	22		
煮魚•	南瓜の甘煮	高野豆	夏腐の卵とじ	カレー	ライス	魚の味	噌チーズ焼き	まさご揚	揚げ・人参グラッセ	中華井	‡	
白菜0	白菜のおかか和え		青菜とハムの中華サラダ		切干大根と切昆布の酢の物		ニラ玉		小松菜のウィンナー炒め		ブロッコリーのゆかり和え	
味噌汁	味噌汁		すまし汁		果物		ワカメスープ		コンソメスープ		味噌汁	
果物		果物				果物		果物		果物		
9時	クッキー	9時	ビスケット		えびせん		あられ	9時	ボーロ		かりんとう	
3時	ホロホロクッキー	_	フルーツポンチ		焼きそば	_	黒糖蒸しパン	-	そぼろおにぎり		パン	
24		25		26	甘辛いりこ		手作りふりかけ	28	うま塩給食	29		
	振替休日		魚のムニエル・トマト				レバーの味噌煮		鶏肉の塩麴揚げ・ブロッコリー		ハヤシライス	
振			小松菜の納豆和え		さつま芋の甘辛煮		春雨の酢の物		大豆サラダ		鉄分サラダ	
			味噌汁		コンソメス一プ		すまし汁		根菜スープ		福神漬け	
		果物		果物		果物		果物		果物		
9時		9時	クッキー	9時	せんべい	9時	かりんとう	9時	プリッツ	9時	クッキー	
3時		3時	牛乳もち	3時	ロールサンド	3時	ビーフン	3時	ソーダブレッド	3時	カステラ	



- ★主食はごはん、又はパンです。
- ★おやつ時の飲み物は牛乳です。
- ★甘辛いりこ・手作りふりかけ・煮豆・ししゃもで鉄分、カルシウムを 強化しています。

生まれてから成人するまでには、元気に成長することをお祈りするさまざまな行事があります。その一つが七五三です。 地方によって異なりますが、男の子は3歳と5歳、 女の子は3歳と7歳にお祝いします。

七五三にちなみ、保育園では、13日(木)の給食に 赤飯やまんじゅうを予定しています。



## 李本本章 军并大者

## 〇野菜たっぷり給食の日

大分県は「1日に野菜摂取350g」という取り組みを行っています。保育園でも、給食で1食あたりの野菜量を100g以上取れるように、4日(火)にたくさんの野菜を使用する献立を取り入れています。

## 〇うま塩給食の日

大分県が行っている「健康寿命日本一」という取り組みの中で、「減塩マイナス3g」という取り組みがあります。28日(金)の給食で、 **塩麹の酵素力を利用し旨みを引き出す鶏肉の塩麹揚げ、香味野菜を使用する根菜ス一プ**を献立に取り入れています。 玄関ホールの食育コーナーにも、取り入れたレシピ・うま塩の手法などを掲示していますので、ぜひご覧ください。