

●絵本の紹介●

「いちにちだじゃれ」

作：ふくべ あきひろ
 絵：かあしま ななえ
 出版社：PHP7 研究所

子どもから大人まで人気の
 「いちにち」シリーズ！
 だじゃれって、おもしろいな～。
 どうしていいかならう？
 よーし、ぼくもいちにちだじゃれになってみよう！



- ◎ 園からの昼食あり
- 土曜日保育利用の方のみ園からの昼食あり
- 手作り弁当
- ☆ 後日詳細をお知らせします

お知らせ

・引渡し訓練について
 先にお知らせしました通り、**12月14日(火)**は、
 引渡し訓練です。**14:00頃**に、全員の方のお迎えを
 お願いいたします。

お願い

<2・3号認定及び1号認定で、就労により
 バンピーニ・ラルパ利用をされている方へ>
 お子さんの送迎時刻は、基本的に就労時間(通勤時間等考慮)
 に基づいた利用をお願いしています。ご協力いただくこと
 により、職員配置が確保され、保育の充実にもつながります。
 また、申し出の就労時間よりもお仕事が早く終わった場合に
 は、速やかに迎えに来ていただきますようお願いいたします。
 なお、勤務先・勤務時間等の変更がある場合には必ずお申し
 出ください。

日	月	火	水	木	金	土
	1 ● 手作り弁当	2 ◎	3 ◎ 文化の日	4 ◎	5 ◎	6 ○ あきまつり準備☆ (おまつり係)
7	8 ◎ あきまつり ウィーク☆ 保育料等引落日	9 ◎	10 ◎	11 ◎	12 ◎	13 ○ あきまつり ウィーク☆ 3～5歳児のみ 親子参加
14	15 ◎	16 ◎	17 ◎	18 ◎	19 ◎	20 ○
21	22 ◎	23 ◎ 勤労感謝の日	24 ◎ 避難訓練	25 ◎	26 ◎	27 ○
28	29 ◎	30 ◎				



● 1 1月の昼食献立表 ●



月	火	水	木	金
1 ＜ 手作り弁当の日 ＞	2 ご飯 焼き魚 切干大根の煮物 ミニチーズ 玉ねぎとわかめの味噌汁	3 ＜ 文化の日 ＞	4 ゆうやけご飯 春巻 かみかみサラダ 豆腐のあんかけ汁	5 ピタパン 鶏のチーズオープン焼き さつま芋サラダ 野菜スープ 牛乳
8 ご飯 煮魚 野菜の納豆和え 厚焼き卵 大根の味噌汁	9 スパゲティミートソース コールスローサラダ デザート 牛乳	10 ご飯 焼きのり 豚肉の生姜焼き シルバーサラダ 小松菜の味噌汁	11 ご飯 肉団子 青菜と切干の胡麻和え ヨーグルト 焼き麩のすまし汁	12 十五穀米 きのこカレー 海藻サラダ デザート 牛乳
15 さつま芋ご飯 鶏のから揚げ ひじきとツナのサラダ デザート きのこのすまし汁	16 ご飯 焼き魚 すき昆布煮 野菜のお浸し 白菜の味噌汁	17 わかめご飯 シューマイ 三色ナムル 青菜と春雨入りスープ	18 そぼろご飯 五目和え デザート なめこの味噌汁	19 卵とじうどん 大学芋 野菜の納豆サラダ ミニチーズ
22 ご飯 鶏肉のゴマつくね焼き 千草和え きな粉豆 あおさの味噌汁	23 ＜ 勤労感謝の日 ＞	24 麦ご飯 揚げぎょうざ バンバンジー風サラダ もずくスープ	25 パン 豆乳入りさつま芋シチュー グリーンサラダ デザート 牛乳	26 ご飯 手作りふりかけ 鶏と大根の炒め煮 野菜の塩昆布和え 卵の味噌汁
29 ご飯 焼き魚 ひじきの煮物 ヨーグルト けんちん汁	30 ハヤシライス（麦ご飯） ミモザサラダ デザート 牛乳	<p>★今月の人気メニュー「さつま芋のサラダ」★</p> <p>＜材料＞ 4人分・さつま芋 260g ・きゅうり 30g ・プロセスチーズ 20g ・調味料（マヨネーズ・塩・コショウ・コンソメ 少々）</p> <p>＜作り方＞ さつま芋を角切りにしてふかす。きゅうりは、半月切り。プロセスチー ズは小さめのサイコロに切る。さつま芋が冷めたら、きゅうり、チーズと合わせて 調味料を入れ、味を調える。ふかしたカボチャを入れても美味しいですよ！！</p>		

月平均栄養価 エネルギー 432kcal タンパク質 16.1g 脂質 12.2g 食塩相当量 2.0g

仕入れの都合により、変更のあることをご容赦下さい。離乳食が献立表の食材と異なる時は、代替のものを提供します。

デザートについては、ホームページの「本日の昼食」に当日詳細をアップしますので、ご了承の程宜しく願いいたします。

※カルシウム量をより安定的に摂取するため、食事とは別に毎週水曜日に牛乳が出ます。