

11月の行事

日	曜日	行事名
1	土	
2	日	
3	月	文化の日
4	火	引き渡し訓練
5	水	遠足予備日(長)
6	木	遠足予備日(未)
7	金	三ツ池交流会(長) 遠足予備日(少・中)
8	土	
9	日	
10	月	衣替え 七五三参り
11	火	身体測定(未満)
12	水	身体測定(中)
13	木	身体測定(長)
14	金	身体測定(少) 試食会(少)
15	土	
16	日	三ツ池ふれあい祭り
17	月	誕生日会 試食会(中・長)
18	火	
19	水	
20	木	
21	金	
22	土	
23	日	勤労感謝の日
24	月	振替休日
25	火	あいち県民の日
26	水	
27	木	
28	金	遊戯会総合練習
29	土	
30	日	

七五三参りについて



10日(月)に神主様にご来園頂き、ご祈祷して頂きます。

当日に、創寫館様より千歳飴を頂けます。

年少、年中、年長組は白のハイソックス、ジャケット、ブラウス、ネクタイ、名札を必ず着用して頂くよう、お願い致します。

三ツ池ふれあい祭りについて

16日(日)に行われる三ツ池ふれあい祭りには、年長組の絵画を展示します。是非、ご覧ください。

あいち県民の日について

25日(火)は「あいち県民の日」になっております。

この日に預かり保育を利用される方は、体操服、カラー帽子で登園してください。詳細は5月と10月に配信しましたメールをご確認ください。

お遊戯会について

12月5日(金)にお遊戯会を行います。前日の4日(木)は準備の為、13時半降園になります。(毎週木曜日の体操教室はありません)詳細は後日配信致します。

預かり保育について

預かり保育の申込書につきまして、用紙が必要な場合はコードモンにて申し出るか、各ご家庭でダウンロードして提出してください。

提出が25日締め切りとなっておりますが、予定が分かり次第、早めにご提出して頂けると助かります。ご協力よろしくお願い致します。又、バス・時間変更も含め、キャンセルの場合は必ずコードモンにてお知らせください。

お願い

2・3号認定の方で保護者の方のお仕事がお休みの場合は、3～5歳児クラスは教育時間14:00までの利用となります。1～2歳児クラスはお休みとなります。

12月 預かり用紙

配布日11月10日(月)、締め切り日11月21日(金)

12月の予定

1日(月) 遊戯会総合練習
4日(木) 遊戯会準備の為、13時半降園
5日(金) 遊戯会
8日(月) 誕生日会
15日(月) クリスマス会
19日(金) 餅つき
23日(火) 終業式(半日保育)



11月の献立 桃組



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤: 体を作る	黄: エネルギーになる	緑: 体の調子を整える
1	土	豚丼 根菜味噌汁 葡萄ゼリー&ビスケット	豚肉 若布	米 赤味噌 ゼリー ビスケット	小松菜 玉葱 人参 玉葱 大根
2	日				
3	月	文化の日			
4	火	狐うどん バナナ 牛乳 おかかチーズご飯 ツナコーンピラフ	油揚げ 蒲鉾 生乳 鰹節 チーズ ツナ	うどん 米 米	人参 玉葱 白菜 バナナ
5	水	厚揚げの味噌炒め ココアケーキ ご飯 牛乳 鮭の塩焼き 法蓮草の白和え 蜜柑ヨーグルト	厚揚げ 合挽肉 豆乳 牛乳 鮭 豆腐 ヨーグルト	米 米 HM ココア 米 練り胡麻	人参 コーン キャベツ 玉葱 法蓮草 人参 蜜柑缶
6	木	薩摩芋ご飯 豚汁 きな粉ケーキ 和風スパゲッティ 噛み噛みサラダ	豚肉 牛乳 きな粉 ツナ	薩摩芋 米 里芋 小麥粉 スパゲッティ 胡麻ドレ	人参 大根 白菜 干し椎茸 玉葱 しめじ 牛蒡 人参 胡瓜
7	金	棒チーズ&あられ	棒チーズ	あられ	
8	土				
9	日				
10	月	ちらし寿司 トマトの味噌汁 苺ジャムサンド ご飯 肉野菜炒め 焼売 フルーツポンチ	卵 鶏肉 若布 豚肉 焼売	米 米 食パン 苺ジャム 米	胡瓜 人参 蓮根 トマト缶 玉葱 キャベツ 人参 ピーマン 蜜柑缶 バナナ 林檎
11	火	ご飯 牛乳 和風ハンバーグ コーンスローサラダ ホットケーキ	牛乳 ハンバーグ 牛乳	米 米 マヨ HM 米	しめじ 椎茸 エノキ キャベツ 胡瓜 コーン
12	水	ご飯 海苔塩ササミ 蓮根の金平 ミルク餅	青海苔 ササミ 牛乳 きな粉	胡麻	人参 蓮根 生蒟
13	木	中華粽 中華スープ 牛乳 黒糖蒸しパン ハヤシライス キャベツのおかか和え	鶏挽肉 若布 牛乳 豆腐 豚肉 竹輪 鰹節	米 もち米 胡麻油 小麥粉 黒糖 米 ハヤシルウ	筍 人参 隠元 干し椎茸 玉葱 人参 玉葱 しめじ キャベツ
14	金	桃ゼリー&スナック		ゼリー スナック	
15	土				
16	日				
17	月	鶏照焼丼 ピーマンのツナ和え 小豆蒸しパン ご飯 肉じゃが 春雨スープ 黒胡麻ケーキ 三色サンド ヨーグルト 牛乳 栗ご飯 ご飯 ササミの味噌照焼 切干大根サラダ 魚の頭	鶏肉 ツナ 餃子 牛乳 牛肉 きな粉 牛乳 ツナ 卵 ハム ヨーグルト 生乳	米 練り胡麻 米粉 米 じゃが芋 春雨 小麥粉 胡麻 食パン マヨ チョコクリーム	玉葱 あさつき ピーマン 人参 人参 玉葱 隠元 白菜 コーン 胡瓜 キャベツ レタス 菜飯の素
18	火				
19	水				
20	木				
21	金	ドライカレー ウイナースープ 牛乳 チーズトースト	合挽肉 ウイナー 生乳 チーズ	米 カレー粉 食パン	人参 玉葱 生薑 トマト缶 キャベツ コーン

22	土	炊き込みご飯 白菜の味噌汁 バナナ&クッキー	鶏肉 油揚げ 若布	米 赤味噌 クッキー	人参 しめじ 白菜 玉葱 バナナ
23	日	勤労感謝の日			
24	月	振替休日			
25	火	鮭若布ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 ブルーチェーズ	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏挽肉	米 じゃが芋	人参 隠元 ブルーチェーズ
26	水	ご飯 鱈の胡麻だれ焼き けんちん汁 氷無月	鱈 鶏肉 餃子 寒天	米 胡麻 里芋 米粉	人参 大根 あさつき 干し椎茸
27	木	ご飯 牛乳 豚のカレーソーテー 南瓜サラダ シュガーラスク	牛乳 豚肉	米 カレー粉 マヨ	人参 玉葱 南瓜 胡瓜
28	金	醤油ラーメン バナナ 牛乳 シラスご飯	豚肉 牛乳	食パン バター 中華麺	人参 キャベツ 小松菜 玉葱 バナナ
29	土	炒飯 薩摩芋サラダ 煎餅&ヨーグルト	シラス 若布ご飯の素 豚肉	米 薩摩芋 胡麻ドレ	人参 玉葱 胡瓜
30	日		ヨーグルト	煎餅	

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信

11月8日は「いい歯の日」

歯は食べ物をしっかり噛むためにとても大切です。

噛み応えのあるものを食べ、食後に歯磨きをするなど歯を大切にしましょう！

一口30回以上噛むことを意識しましょう。



いい にほんよく 11月24日は 「和食の日」

「和食」とは、自然を大切にする日本人が育んだ伝統的な食文化です。

和食の基本「**出汁**」とは、昆布や鰹節などから旨味を引き出したものです。出汁の旨味を料理に加えることで、**減塩効果**があり、健康にも役立ちます。

11/26（水）のお給食でも出汁が感じられるメニューを提供しますので、楽しみにしててくださいね♪



今月のレシピ「ミルク餅」

材料(4人分)

- A・牛乳 200ml
- A・片栗粉 6g
- A・砂糖 4g
- きな粉 適量

作り方

- ① 鍋にAを加え混ぜ溶かし、火にかける。
- ② (1)がひとまとまりになるまで混ぜる。
- ③ (2)の粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 好きな大きさに切り、きな粉をかける。



11月の献立



日	曜日	献立名	主な食材の働き		
			赤: 体を作る	黄: エネルギーになる	緑: 体の調子を整える
1	土	豚丼 根菜味噌汁 葡萄ゼリー&ビスケット	豚肉 若布	米 赤味噌 ゼリー ビスケット	小松菜 玉葱 人参 玉葱 大根
2	日				
3	月	文化の日			
4	火	狐うどん バナナ 牛乳 おかかチーズご飯 ツナコーンピラフ	油揚げ 蒲鉾 生乳 鯉節 チーズ ツナ	うどん 米 米	人参 玉葱 白菜 バナナ
5	水	厚揚げの味噌炒め ココアケーキ ご飯 牛乳 鮭の塩焼き 法蓮草の白和え 蜜柑ヨーグルト	厚揚げ 合挽肉 豆乳 牛乳 鮭 豆腐 ヨーグルト	米 米 HM ココア 米 練り胡麻	人参 キヤベツ 玉葱 コーン 人参 キヤベツ 玉葱
6	木	薩摩芋ご飯 豚汁 きな粉ケーキ 和風スパゲッティ 噛み噛みサラダ	豚肉 牛乳 きな粉 ツナ	薩摩芋 米 里芋 小豆粉 スパゲッティ 胡麻ドレ	人参 大根 白菜 干し椎茸 玉葱 しめじ 牛蒡 人参 胡瓜
7	金	棒チーズ&あられ	棒チーズ	あられ	
8	土				
9	日				
10	月	ちらし寿司 トマトの味噌汁 苺ジャムサンド ご飯(ふりかけ) 肉野菜炒め 焼売 フルーツポンチ	卵 鶏肉 若布 ふりかけ 豚肉 焼売	米 食パン 苺ジャム 米	胡瓜 人参 蓮根 トマト缶 玉葱 キャベツ 人参 ピーマン
11	火	ご飯 牛乳 和風ハンバーグ コーンスローサラダ ホットケーキ	牛乳 ハンバーグ 牛乳	米 マヨ HM 米	人参 蓮根 生蒟 蜜柑缶 バナナ 林檎
12	水	中華粽 中華スープ 牛乳 黒糖蒸しパン ハヤシライス キャベツのおかか和え	鶏挽肉 若布 牛乳 豆腐 豚肉 竹輪 鯉節	米 もち米 胡麻油 小豆粉 黒糖 米 ハヤシルウ	人参 玉葱 しめじ キャベツ
13	木	桃ゼリー&スナック		ゼリー スナック	
14	金				
15	土	鶏照焼丼 ピーマンのツナ和え 小豆蒸しパン 肉じゃが 春雨スープ 黒胡麻ケーキ 三色サンド ヨーグルト 牛乳 菜飯 ご飯 ササミの味噌照焼 切干大根サラダ 鬼饅頭	鶏肉 ツナ 餃子 牛乳 牛肉 きな粉 牛乳 ツナ 卵 ハム ヨーグルト 生乳	米 練り胡麻 米粉 米 じゃが芋 春雨 小豆粉 胡麻 食パン マヨ チョコクリーム	玉葱 あさつき ピーマン 人参 人参 玉葱 隠元 白菜 コーン 胡瓜 キヤベツ レタス
16	日				
17	月				
18	火				
19	水				
20	木				
21	金	ドライカレー ウイナースープ 牛乳 チーズトースト	合挽肉 ウイナー 生乳 チーズ	米 カレー粉 食パン	人参 玉葱 生薑 トマト缶 キャベツ コーン

22	土	炊き込みご飯 白菜の味噌汁 バナナ&クッキー	鶏肉 油揚げ 若布	米 赤味噌 クッキー	人参 しめじ 白菜 玉葱 バナナ
23	日	勤労感謝の日			
24	月	振替休日			
25	火	鮭若布ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 ブルーチェ莓	鮭フレーク 若布ご飯の素 鶏挽肉	米 じゃが芋	人参 隠元 ブルーチェ莓
26	水	ご飯 鰯の胡麻だれ焼き けんちん汁 水無月	鰯 鶏肉 餃子 寒天	米 胡麻 里芋 米粉	人参 大根 あさつき 干し椎茸
27	木	ご飯 牛乳 豚のカレーソー 南瓜サラダ シュガーラスク	牛乳 豚肉	米 カレー粉 マヨ	人参 玉葱 南瓜 胡瓜
28	金	醤油ラーメン バナナ 牛乳 シラスご飯	豚肉 牛乳 シラス 若布ご飯の素	食パン バター 中華麺	人参 キャベツ 小松菜 玉葱 バナナ
29	土	炒飯 薩摩芋サラダ 煎餅&ヨーグルト	豚肉 ヨーグルト	米 薩摩芋 胡麻ドレ 煎餅	人参 玉葱 胡瓜
30	日				

※食材名の「HM」は、ホットケーキミックス 「マヨ」はマヨネーズの事です。

マンゴー通信

11月8日は「いい歯の日」

歯は食べ物をしっかり噛むためにとても大切です。

噛み応えのあるものを食べ、食後に歯磨きをするなど歯を大切にしましょう！

一口30回以上噛むことを意識しましょう。



いい にほんよく 11月24日は 「和食の日」

「和食」とは、自然を大切にする日本人が育んだ伝統的な食文化です。

和食の基本「**出汁**」とは、昆布や鰹節などから旨味を引き出したものです。出汁の旨味を料理に加えることで、**減塩効果**があり、健康にも役立ちます。

11/26（水）のお給食でも出汁が感じられるメニューを提供しますので、楽しみにしていてくださいね♪



今月のレシピ「ミルク餅」

材料(4人分)

- A・牛乳 200ml
- A・片栗粉 6g
- A・砂糖 4g
- ・きな粉 適量

作り方

- ① 鍋にAを加え混ぜ溶かし、火にかける。
- ② (1)がひとまとまりになるまで混ぜる。
- ③ (2)の粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 好きな大きさに切り、きな粉をかける。

