

11月 給食だより 立



曜 3歳未満児 3 歳未満児 食 献 立 エネルギー<kcal> 3時のおやつ 10 時のおやつ 加算食 日 Н ()は3歳未満児 きつねうどん 乳 505.8 菓 菓 青菜の磯あえ みかん 子 15 (465.6)乳 手作りがんもどき 刻み昆布のじゃこ煮 603.4 月 17 小倉サンド 小松菜とツナの和え物 (488.5)★お楽しみ会献立★ 牛 乳 乳 657.5火 中華おこわ 鶏肉のからあげ 菓 菓 子 (531.8)ごま塩サラダ 春雨スープ みかん 乳 五目煮 乳 581.4 ちりめんごはん 火 18 菓 きのこと青菜のごまあえ みかん 焼きそば (483.9)豆乳ミートグラタン 612.0 わかめスープ りんご チーズ蒸しパン (510.0)19 乳 鶏肉の甘酢だれ 6 584.7キャベツとコーンの和え物 もも缶 ふかしいも (477.6)20 乳 鶏肉の照り焼き 乳 7 578.8 牛乳もち 21 ひじきの炒め煮 豚汁 (459.3)乳 乳 八宝めん 469.8 菓 菓 22 焼きポテト バナナ 子 (438.4)乳 きのこシチュー 568.8 月 10 コールスローサラダ みかん 鉄 菓 子 (474.0)乳 そぼろ丼 パイン缶 11 582.0 菓 お麩のラスク 25おじゃがとじゃこのおかかあえ (485.0)鶏肉のマーマレード焼き 乳 12 657.5菓 さつまいものきなごサラダ ブロッコリーの塩ゆで 切干大根おにぎり (531.8)26 千草焼き 598.0 13 菓 もやしのしらすあえ みそ汁 レーズンクッキー 27 (474.7)さばの生姜煮 手作りふりかけ 578.8 14 菓 彩野菜の和え物 バナナ うの花のチーズチヂミ 28 (474.4)カレーうどん 乳 517.3土 29 菓 菓 キャベツのごま酢あえ みかん 子 (474.9)

令和7年度11月発行 第四吉備保育園

秋も深まり、朝晩は肌寒くなってきました。この季節は美味しい食べ物が多く、食欲も 増してきます。旬の食材を取り入れ、寒さに負けない体づくりをしていきましょう。





11月8日は 『いい歯の日』です。

乳歯は、虫歯になりやすく進行も早いといわ れています。よく噛んで食べると虫歯になりに くくなります。



☆『噛む力』 『歯の発育』に合わせた食べ物の工夫☆ 🔷 🥬





最初の奥歯がはえそろうと、りんごの薄 切りや肉団子などが上手に食べられるよ うになります。ですが、まだ奥歯でのすり 切りがよくできないので、葉物野菜やきの こなどはうまく噛み切れません。



りんごの薄切り



肉団子

噛む面の大きな奥歯がはえそろうと、すり 切る動きが十分にできるようになります。 繊維質の肉や野菜、弾力のあるものも食べ られるようになってきます。噛みごたえのあ る食品も少しずつ取り入れていくとよいで



にんじん乱切り

葉物野菜 約 3cm



きのこ 薄切り

かみかみおやつ☆カリカリごぼう

〈材料〉(4人分)

揚げ油

〈作り方〉

ごぼう 80g おろししょうが 小さじ 1/4 ① ごぼうは皮をこそげて洗い斜め薄切り にし、水にさらす。

しょうゆ 片栗粉

大さじ1

小さじ 1/2 と小さじ 1/4 ② 水気を切ったごぼうとしょうが・しょうゆ を混ぜ合わせて15分おく。

③ 片栗粉をまぶしてカリカリになるまで 適量 揚げたら完成☆

Point

野菜は繊維に 沿って切ることで さらに歯ごたえが 残り、噛む回数の 増加につながり ます!