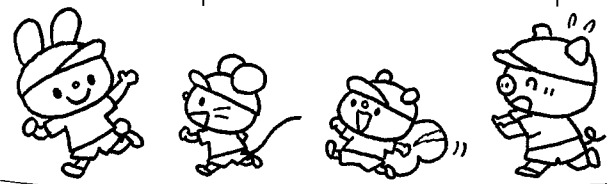
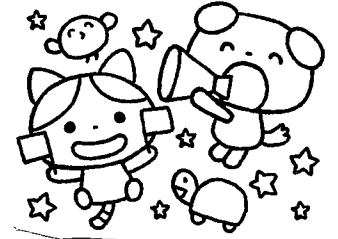


献立名/食品名		献立名/食品名		献立名/食品名		1日(金)		2日(土)	
g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
						●主【小豆ごはん】 五分つき米 60.00 もち米 15.00 あずき(乾) 4.00 食塩 0.20  ●副【鯖のおろし煮】 さば 50.00 だいこん 20.00 三温糖 1.30 こいくちしょうゆ 1.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80  ●副【もやしの和え物】 もやし 40.00 チンゲン菜 25.00 にんじん 5.00 とうもろこし缶詰(ホ-ル) 5.00 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 0.30  ●副【ふの味噌汁】 焼きふ 2.00 はくさい 20.00 油揚げ 5.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00	●主【カレーうどん】 干しうどん(乾) 50.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 にんじん 10.00 玉葱 20.00 ねぎ 2.00 こいくちしょうゆ 5.00 本みりん 3.00 三温糖 1.00 カレー粉 0.40 かたくり粉 3.00 削り節 1.00 こんぶ 0.00  ●副【さつまいの甘煮】 さつまいも 45.00 三温糖 1.50 食塩 0.01		
						●PM【ココアいろいろ】 薄力粉 14.00 三温糖 6.00 ★牛乳 36.00 ビュアココア 9.00  ●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00	●PM【お菓子】  ●PM【牛乳】 ★牛乳 120.00		
※万が一、食材が入り困難な場合、献立の一部を変更することがありますのでご了承ください。						エネルギー 662 kcal たんぱく質 28.4 g エネルギー 393 kcal たんぱく質 14.7 g 脂 質 19.8 g 食塩相当量 1.5 g 脂 質 6.5 g 食塩相当量 3.0 g			

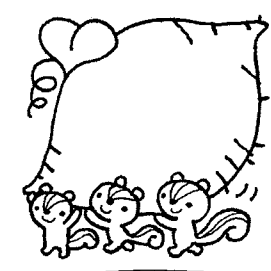


(★印はアレルギー除去対象食品です)



11日(月)		12日(火)		13日(水)		14日(木)		15日(金)		16日(土)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【根菜の治部煮風】</b> 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 20.00 さといも 30.00 ごぼう 7.00 れんこん 7.00 にんじん 5.00 薄力粉 3.00 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 2.00 本みりん 1.00 酒 1.00  <b>●副【にんじんしりしり】</b> にんじん 20.00 ツナ 6.00 ☆たまご 8.00 チンゲン菜 20.00 食塩 0.01 三温糖 0.20 うすくちしょうゆ 0.80 油 1.20  <b>●副【きのこのスープ】</b> えのきたけ 6.00 しめじ 6.00 三度豆 8.00 鶏がら 0.00 うすくちしょうゆ 0.40 スープの素 1.30		<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【鮭のコーンマヨネーズ焼き】</b> 鮭 40.00 玉葱 3.00 とうもろこし缶詰(ｸｰﾙ) 2.00 とうもろこし缶詰(ｷｰﾙ) 2.00 ☆マヨネーズ(卵黄型) 4.00 パセリ(乾) 0.01  <b>●副【白菜の炒め煮】</b> はくさい 45.00 こまつな 20.00 三度豆 5.00 うすくちしょうゆ 2.50 三温糖 0.70 本みりん 0.80 酒 0.80 油 1.50  <b>●副【ヒカド】</b> 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 10.00 だいこん 15.00 さつまいも 20.00 にんじん 6.00 エリンギ 6.00 ねぎ 2.00 うすくちしょうゆ 3.00 食塩 0.10 本みりん 0.70 削り節 1.00 こんぶ 0.00		<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【麻婆大根】</b> だいこん 35.00 豚ひき肉 20.00 玉葱 30.00 エリンギ 7.00 白ねぎ 3.00 味噌 2.50 スープの素 0.30 こいくちしょうゆ 1.00 三温糖 0.80 かたくり粉 1.50 油 2.00  <b>●副【春雨サラダ】</b> 春雨 5.00 キャベツ 15.00 にんじん 7.00 ブロッコリー 4.00 ごま油 0.50 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 0.50 酢 1.50  <b>●副【白菜のスープ】</b> はくさい 15.00 もやし 10.00 鶏がら 0.00 うすくちしょうゆ 1.30 スープの素 0.40		<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【高野豆腐の田舎煮】</b> 凍り豆腐 8.00 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 25.00 にんじん 6.00 三度豆 4.00 しめじ 10.00 三温糖 0.40 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80  <b>●副【カル鉄サラダ】</b> こまつな 50.00 にんじん 7.00 ちりめんじゃこ 2.00 干ひじき 1.50 ごま 1.50 三温糖 0.40 酢 1.50 うすくちしょうゆ 1.30 油 0.80  <b>●副【里芋の味噌汁】</b> さといも 20.00 玉葱 15.00 ねぎ 3.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00		<b>●主【小豆ごはん】</b> 五分つき米 60.00 もち米 15.00 あずき(乾) 4.00 食塩 0.20  <b>●副【鯖のおろし煮】</b> さば 50.00 だいこん 20.00 三温糖 1.30 こいくちしょうゆ 1.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.80 酒 0.80  <b>●副【もやしの和え物】</b> もやし 7.00 チンゲン菜 25.00 にんじん 5.00 とうもろこし缶詰(ｷｰﾙ) 5.00 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 0.30  <b>●副【ふの味噌汁】</b> 焼きふ 2.00 はくさい 20.00 油揚げ 5.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00		うんどうランド   	
<b>●PM【大根もち】</b> 上新粉 5.00 白玉粉 5.00 薄力粉 5.00 だいこん 20.00 ねぎ 2.00 さくらえび(素干し) 2.00 食塩 0.01 うすくちしょうゆ 1.00 ごま油 0.50  <b>●PM【牛乳】</b> ☆牛乳 120.00		<b>●PM【黒糖蒸しパン】</b> 薄力粉 15.00 ベーキングパウダー 0.80 三温糖 2.00 黒砂糖 4.50 ☆牛乳 20.00 油 1.80  <b>●PM【牛乳】</b> ☆牛乳 120.00		<b>●PM【チキンライスおにぎり】</b> 五分つき米 35.00 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 7.00 玉葱 7.00 にんじん 3.00 プイヨン 0.10 ☆無塩バター 0.50 トマトケチャップ 6.00 食塩 0.08 ☆たまご 5.00  <b>●PM【牛乳】</b> ☆牛乳 120.00		<b>●PM【果物】</b> かき(甘がき) 60.00  <b>●PM【チーズ】</b> ☆ベビーチーズ 15.00  <b>●PM【お菓子】</b>  <b>●PM【牛乳】</b> ☆牛乳 120.00		<b>●PM【ココアいろいろ】</b> 薄力粉 14.00 三温糖 6.00 ☆牛乳 36.00 ビュアココア 9.00  <b>●PM【ココアクッキー】</b> 薄力粉 25.00 三温糖 2.50 ☆無塩バター 12.00 ビュアココア 0.30  <b>●PM【牛乳】</b> ☆牛乳 120.00  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">           15日はセレクトおやつです。            幼児は上記のどちらか            好きな方を選びます。         </div>			
エネルギー 534 kcal たんぱく質 18.0 g 脂 質 12.8 g 食塩相当量 1.8 g		エネルギー 599 kcal たんぱく質 23.3 g 脂 質 16.0 g 食塩相当量 1.4 g		エネルギー 610 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 14.4 g 食塩相当量 1.5 g		エネルギー 579 kcal たんぱく質 25.5 g 脂 質 18.9 g 食塩相当量 1.8 g		エネルギー 857 kcal たんぱく質 30.7 g 脂 質 30.3 g 食塩相当量 1.5 g		エネルギー kcal たんぱく質 g 脂 質 g 食塩相当量 g	

(★印はアレルギー除去対象食品です)

18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)
献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名	献立名/食品名
<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【鶏肉の生姜炒め】</b> 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 30.00 キャベツ 25.00 もやし 13.00 玉葱 20.00 にんじん 8.00 白ねぎ 7.00 しょうが 1.00 三温糖 0.50 うすくちしょうゆ 2.00 油 2.00  <b>●副【里芋のバター醤油】</b> さといも 40.00 じゃがいも 25.00 ★無塩バター 6.00 うすくちしょうゆ 1.30 食塩 0.01  <b>●副【かぶのスープ】</b> かぶ 20.00 まいたけ 10.00 パセリ(乾) 0.05 鶏がら 0.00 うすくちしょうゆ 1.30 スープの素 0.40  <b>●PM【じゃこトースト】</b> ★食パン(市販品) 40.00 ちりめんじゃこ 3.00 ★マヨネーズ(卵黄型) 6.00 パセリ(乾) 0.01  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【秋刀魚の塩焼き】</b> さんま 50.00 食塩 0.10  <b>●副【ほうれん草の和え物】</b> ほうれん草 50.00 はくさい 20.00 にんじん 6.00 うすくちしょうゆ 1.50 三温糖 0.30  <b>●副【かきたま汁】</b> ★たまご 12.00 玉葱 12.00 ブロッコリー 6.00 ねぎ 2.00 うすくちしょうゆ 1.50 本みりん 0.70 食塩 0.10 削り節 1.00 こんぶ 0.00 かたくり粉 2.00  <b>●PM【しぐれ】</b> 白玉粉 5.00 上新粉 5.00 あずき(乾) 11.50 三温糖 6.00 食塩 0.01  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<b>●主【秋野菜カレー】</b> 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 20.00 玉葱 30.00 じゃがいも 25.00 さつまいも 25.00 にんじん 6.00 とうもろこし缶詰(味付) 5.00 マッシュルーム 4.00 しめじ 4.00 エリンギ 4.00 ★無塩バター 1.50 カレー粉 0.20 ブイヨン 0.20 スープの素 0.50 鶏がら 0.00 薄力粉 13.00 トマト缶詰(ホール) 2.70 ウスターソース 1.20 とんかつソース 1.20 はちみつ 0.20 うすくちしょうゆ 0.80 酒 0.80 食塩 0.20  <b>●副【フレンチサラダ】</b> キャベツ 35.00 にんじん 4.00 酢 2.00 三温糖 0.20 食塩 0.10 油 1.00  <b>●PM【果物】</b> りんご 90.00  <b>●PM【お菓子】</b>  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<p style="text-align: center;">お弁当の日 芋ほり遠足</p>  <b>●PM【フルーツヨーグルト】</b> ★ヨーグルト(全脂無糖) 80.00 三温糖 1.50 温州蜜柑(普通、生) 15.00  <b>●PM【お菓子】</b>	<b>●主【ごはん】</b> 五分つき米 65.00  <b>●副【すき焼き風煮】</b> 豚モモ(脂肪なし) 25.00 焼き豆腐 40.00 はくさい 40.00 しらたき 25.00 にんじん 10.00 まいたけ 5.00 ねぎ 3.50 焼きふ 1.00 三温糖 2.00 こいくちしょうゆ 3.00 本みりん 0.80 酒 0.80  <b>●副【蒸し南瓜】</b> かぼちゃ 53.00 食塩 0.10  <b>●副【根菜の味噌汁】</b> だいこん 10.00 ごぼう 10.00 れんこん 10.00 味噌 3.80 削り節 1.00 こんぶ 0.00  <b>●PM【大学芋】</b> さつまいも 80.00 はちみつ 6.00 黒ごま(いり) 0.80 油 5.00  <b>●PM【牛乳】</b> ★牛乳 120.00	<b>●主【豚丼】</b> 五分つき米 80.00 豚モモ(脂肪なし) 40.00 玉葱 50.00 にんじん 10.00 うすくちしょうゆ 2.00 三温糖 0.90 本みりん 0.50 酒 0.50 油 2.00  <b>●副【わかめのスープ】</b> わかめ 1.50 うすくちしょうゆ 1.30 スープの素 0.40
エネルギー 662 kcal たんぱく質 20.8 g 脂 質 23.5 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 614 kcal たんぱく質 24.1 g 脂 質 19.4 g 食塩相当量 0.9 g	エネルギー 686 kcal たんぱく質 20.6 g 脂 質 14.6 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 63 kcal たんぱく質 3.0 g 脂 質 2.4 g 食塩相当量 0.1 g	エネルギー 665 kcal たんぱく質 21.8 g 脂 質 15.6 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 575 kcal たんぱく質 21.9 g 脂 質 12.3 g 食塩相当量 1.4 g

(★印はアレルギー除去対象食品です)

25日(月)		26日(火)		27日(水)		28日(木)		29日(金)		30日(土)	
献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g	献立名/食品名	g
●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【ごはん】 五分つき米	65.00	●主【カレーうどん】 干しうどん(乾) 豚モモ(脂肪なし) にんじん 玉葱 ねぎ こいくちしょうゆ 本みりん 酒	50.00 20.00 10.00 20.00 2.00 1.00 1.00
●副【根菜の治部煮風】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) さといも ごぼう れんこん にんじん 薄力粉 うすくちしょうゆ 三温糖 本みりん 酒	20.00 30.00 7.00 7.00 5.00 3.00 2.00 1.00	●副【蛙のコーンマヨネーズ焼き】 蛙 玉葱 とうもろこし缶詰(切-M) とうもろこし缶詰(休-M) ★マヨネーズ(卵黄型) パセリ(乾)	40.00 3.00 2.00 2.00 4.00 0.00	●副【麻婆大根】 だいこん 豚ひき肉 玉葱 エリンギ 白ねぎ 味噌 スープの素 こいくちしょうゆ 三温糖 かたくり粉 油	35.00 20.00 30.00 7.00 3.00 2.50 0.30 1.00 0.80 1.50 2.00	●副【高野豆腐の田舎煮】 凍り豆腐 鶏若鶏肉モモ(皮付き) にんじん 三度豆 しめじ 三温糖 うすくちしょうゆ 本みりん 酒	10.00 25.00 6.00 4.00 10.00 0.40 1.50 0.80 0.80	●副【鯖のおろし煮】 さば だいこん 三温糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 本みりん 酒	50.00 20.00 1.30 1.00 1.50 0.80 0.80	●副【もやしの和え物】 もやし チンゲン菜 にんじん とうもろこし缶詰(休-M) うすくちしょうゆ 三温糖	40.00 25.00 5.00 5.00 1.50 0.30
●副【にんじんしりしり】 にんじん ツナ ★たまご チンゲン菜 食塩 三温糖 うすくちしょうゆ 油	20.00 6.00 8.00 20.00 0.01 0.20 0.80 1.20	●副【白菜の炒め煮】 はくさい こまつな 三度豆 うすくちしょうゆ 三温糖 本みりん 酒 油	45.00 20.00 5.00 2.50 0.70 0.80 0.80 1.50	●副【春雨サラダ】 春雨 キャベツ にんじん ブロッコリー ごま油 うすくちしょうゆ 三温糖 酢	5.00 15.00 7.00 4.00 0.50 1.50 0.50 1.50	●副【カル鉄サラダ】 こまつな にんじん ちりめんじゃこ 干ひじき ごま 三温糖 酢 うすくちしょうゆ 油	50.00 7.00 2.00 1.50 1.50 0.40 1.50 1.30 0.80	●副【ふの味噌汁】 焼きふ はくさい 油揚げ 味噌 削り節 こんぶ	2.00 20.00 5.00 3.80 1.00 0.00	●副【さつま芋の甘煮】 さつまいも 三温糖 食塩	45.00 1.50 0.01
●副【きのこのスープ】 えのきたけ しめじ 玉葱 鶏がら うすくちしょうゆ スープの素	6.00 6.00 8.00 0.00 0.40 1.30	●副【ヒカド】 鶏若鶏肉モモ(皮付き) だいこん さつまいも にんじん エリンギ ねぎ うすくちしょうゆ 食塩 本みりん 削り節 こんぶ	10.00 15.00 20.00 6.00 6.00 2.00 3.00 0.10 0.70 1.00 0.00	●副【白菜のスープ】 はくさい もやし 鶏がら うすくちしょうゆ スープの素	15.00 10.00 0.00 1.30 0.40	●副【里芋の味噌汁】 さといも 玉葱 ねぎ 味噌 削り節 こんぶ	20.00 15.00 3.00 3.80 1.00 0.00				
●PM【大根もち】 上新粉 白玉粉 薄力粉 だいこん ねぎ さくらえび(素干し) 食塩 うすくちしょうゆ ごま油	5.00 5.00 5.00 20.00 2.00 2.00 0.01 1.00 0.50	●PM【果物】 かき(甘がき)	60.00	●PM【チキンライスおにぎり】 五分つき米 鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 にんじん ブイヨン ★無塩バター トマトケチャップ 食塩 ★たまご	35.00 7.00 7.00 3.00 0.10 0.50 6.00 0.08 5.00	●PM【りんごのケーキ】 薄力粉 ベーキングパウダー ★たまご 三温糖 油 ★牛乳 りんご	20.00 1.00 12.00 8.00 5.00 10.00 12.00	●PM【パンキンバイ】 かぼちゃ ★無塩バター 三温糖 ★牛乳 ぎょうざの皮	60.00 3.00 2.50 4.00 2.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00
●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00	●PM【牛乳】 ★牛乳	120.00
エネルギー 534 kcal たんぱく質 18.0 g 脂 質 12.8 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 627 kcal たんぱく質 28.3 g 脂 質 21.1 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 610 kcal たんぱく質 18.1 g 脂 質 21.1 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 664 kcal たんぱく質 24.3 g 脂 質 18.9 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 605 kcal たんぱく質 24.6 g 脂 質 19.1 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 393 kcal たんぱく質 14.7 g 脂 質 6.5 g 食塩相当量 3.0 g						



(★印はアレルギー除去対象食品です)

# 10月 離乳食献立表

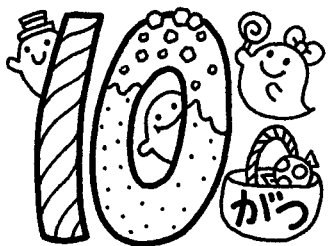
西京極保育園



	月 11 25	火 12 26	水 13 27	木 14 28	金 1 15 29	土 2 30
中期食 7~8ヶ月頃	ささみの煮物 里芋の煮物 人参の煮物 チンゲン菜のスープ	鯛の煮付け 小松菜の煮物 さつま芋の煮物 三度豆のすまし	豆腐の煮物 白菜の煮物 大根の煮物 ブロッコリーのスープ	高野豆腐の煮物 人参の煮物 三度豆の煮物 里芋の味噌汁	鯛の煮付け チンゲン菜の煮物 大根の煮物 白菜の味噌汁	煮込みうどん うどん 人参 玉葱 醤油 さつま芋の煮物
後期食 9~11ヶ月頃	ささみと野菜の煮物 ささみ 里芋 三度豆 三温糖 醤油 人参のスティック煮 チンゲン菜のスープ	鯛と野菜の煮物 鯛 小松菜 大根 三温糖 醤油 さつま芋のコロコロ煮 三度豆のすまし	豆腐と野菜の煮物 豆腐 白菜 キャベツ 三温糖 醤油 大根のスティック煮 ブロッコリーのスープ	高野豆腐と野菜の煮物 高野豆腐 人参 ひじき 三温糖 醤油 三度豆の煮物 里芋の味噌汁	鯛と野菜の煮物 鯛 チンゲン菜 人参 三温糖 醤油 大根のスティック煮 白菜の味噌汁	煮込みうどん うどん 人参 玉葱 醤油 さつま芋のコロコロ煮
おやつ	大根のスティック煮	(12日)蒸しパン (26日)煮りんご・お菓子	野菜おじや	(14日)煮りんご・お菓子 (28日)蒸しパン	(1・15日)ういろう (29日)蒸し南瓜	お菓子
	月 4 18	火 5 19	水 6 20	木 7	金 8 22	土 9 23
中期食 7~8ヶ月頃	ささみの煮物 かぶの煮物 里芋の煮物 玉葱のスープ	鯛の煮付け 白菜の煮物 人参の煮物 ねぎのすまし	高野豆腐の煮物 玉葱の煮物 さつま芋の煮物 人参のすまし	鯛の煮付け 小松菜の煮物 じゃが芋の煮物 ブロッコリーの味噌汁	豆腐の煮物 人参の煮物 南瓜の煮物 大根の味噌汁	野菜おじや 五分つき 玉葱 人参 醤油 わかめのスープ
後期食 9~11ヶ月頃	ささみと野菜の煮物 ささみ かぶ キャベツ 三温糖 醤油 里芋のコロコロ煮 玉葱のスープ	鯛と野菜の煮物 鯛 白菜 ブロッコリー 三温糖 醤油 人参のスティック煮 ねぎのすまし	高野豆腐と野菜の煮物 高野豆腐 玉葱 キャベツ 三温糖 醤油 さつま芋のコロコロ煮 人参のすまし	鯛と野菜の煮物 鯛 小松菜 玉葱 三温糖 醤油 じゃが芋のスティック煮 ブロッコリーの味噌汁	豆腐と野菜の煮物 豆腐 人参 白菜 三温糖 醤油 南瓜のコロコロ煮 大根の味噌汁	野菜おじや 五分つき 玉葱 人参 醤油 わかめのスープ
おやつ	手作りパン	小豆ういろう	煮りんご・お菓子	くずもち	さつま芋の甘煮	豆腐の煮物

※21日(木)の給食は、中期食:高野豆腐の煮物・人参の煮物・さつま芋の煮物・大根のすましです。

後期食:高野豆腐と野菜の煮物(高野豆腐、人参、玉葱、三温糖、醤油)・さつま芋のコロコロ煮・大根のすましです。おやつはくずもちです。



# きゅうしょくだより

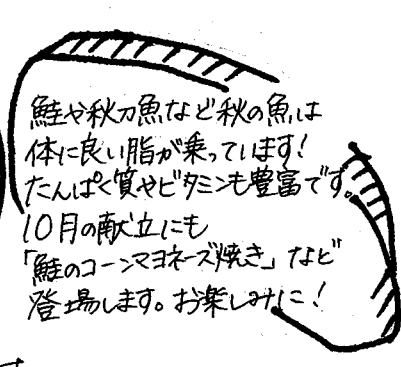
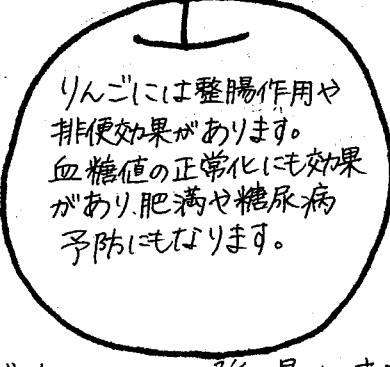
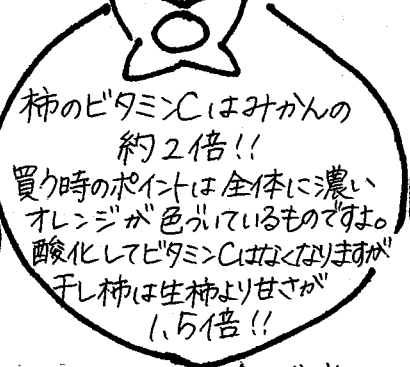
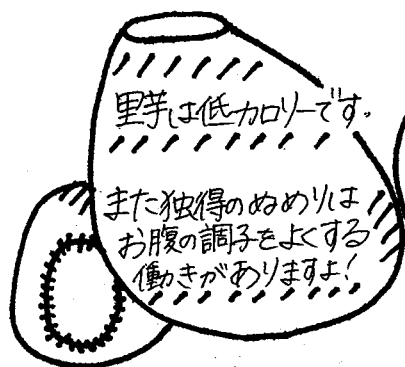
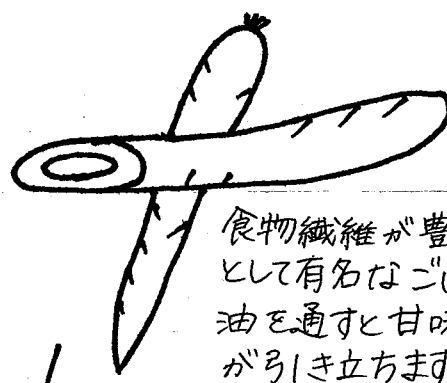
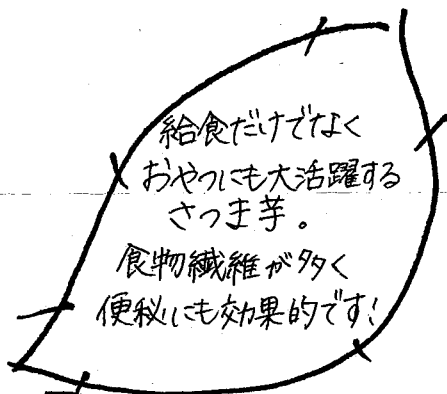
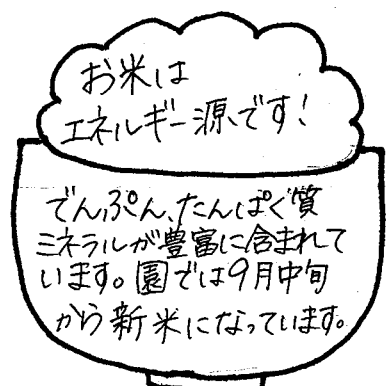
2021.10.1

日中でも過ごしやすい気温になり、子ども達の食べる量が増えました。スポーツの秋と言われる季節なので、今月もたくさん体を動かしてごはんもしっかり食べていきたいですね。

## 食欲の秋です!!

食欲の秋の意味は「収穫の秋」「実りの秋」という言葉があるように、秋になると様々な食物が実りを迎えます。また夏バテした体調を戻すために、涼しくなった秋には自然と食欲が増すと言われています。

今月もたくさん食べて元気いっぱいに過ごしていきたいですね!



10月はこれらの旬の食べ物がたくさん登場します。収穫の喜びと秋の味覚を存分に味わいましょう!

## 子どもの姿

幼児クラス前ろり下には、毎日の献立と食べ物の三色食品群分けボードを貼り出しています。感染症対策のため、今は一緒に食べ物カードを貼ることはできていませんが、持って行った時にすぐ見に来てくれる子が増えました!

「今日の給食はごはんと〜」「ヒーマン食べられる!」と朝から給食・おやつを楽しみにしている様子でとても嬉しいです!!