

お味噌が出来ました



去年のさくら組さんの
作ったお味噌ができた
ました(^-^)



曜日	月	火	水	木	金	土
日					1	2
主食・飲物					5分つきごはん・番茶	
汁					厚揚げのみそ汁	お弁当の日
主菜					鶏肉の梅しそ焼き	
副菜					きゃべつ昆布和え	
午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)					ころころおむすび	ころころおむすび
午後					いなりおむすび	きな粉おむすび
日	4	5	6	7	8	9
主食・飲物	振替休日	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	きのご丼・番茶
汁		豚汁	えのきのすまし汁	たまねぎのみそ汁	なめこのみそ汁	じゃが芋のみそ汁
主菜		魚の塩焼き	豆腐のみそ煮	揚げ鶏ごぼう	五目煮	もやしのごま酢和え
副菜		切干大根の煮物	きゃべつの磯香和え	わかめの酢の物	ほうれん草のごま和え	
午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)		ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび
午後		ばくだんおむすび	みたらしだんご	焼きいも	茶むすび いりこ	梅じゃこおむすび
日	11	12	13	14	15	16
主食・飲物	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	そぼろ丼・番茶
汁	豆腐のくずし汁	えりんぎのみそ汁	さつま芋のみそ汁	かきたま汁	白菜のみそ汁	豆腐のみそ汁
主菜	魚の西京焼き	厚焼き卵	鶏肉のくわ焼き	松風焼き	魚の竜田揚げ	きゃべつのにえ物
副菜	きゃべつ酢の物	ブロッコリーの和え物	切干大根の酢の物	納豆和え	ひじきの酢の物	
午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きかぼちゃ	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび
午後	ひじきおむすび 田作り	梅こぶおむすび	寿司おむすび	おかかおむすび いりこ	たきこみおむすび	きな粉おむすび
日	18	19	20	21	22	23
主食・飲物	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	納豆ごはん・番茶	勤労感謝の日
汁	厚揚げのみそ汁	豚汁	えのきのすまし汁	なめこのみそ汁	寄せ鍋風汁	
主菜	鶏肉の梅しそ焼き	魚の塩焼き	鶏肉のごまみそ焼き	にごみ	さつま芋のかき揚げ	
副菜	さつま芋の甘煮	切干大根の煮物	わかめの酢の物	ほうれん草のごま和え	きゃべつ磯香和え	
午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きじゃが	ころころおむすび	ころころおむすび 煮干しせんべい	
午後	のりおむすび	ばくだんおむすび	あんだんご	焼きいも	茶むすび	
日	25	26	27	28	29	30
主食・飲物	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	5分つきごはん・番茶	牛丼・番茶
汁	豆腐のくずし汁	かきたま汁	大根のみそ汁	えりんぎのみそ汁	もやしのみそ汁	じゃが芋のみそ汁
主菜	魚のみそ煮	松風焼き	鶏肉のくわ焼き	真砂揚げ	厚焼き卵	もやしのごま酢和え
副菜	きゃべつ酢の物	納豆和え	切干大根の酢の物	ひじきの酢の物	ブロッコリーの和え物	
午前(もも、ちゅーりっぷ、つくし組)	ころころおむすび	ころころおむすび	焼きかぼちゃ	ころころおむすび	ころころおむすび	ころころおむすび
午後	ひじきおむすび 田作り	梅こぶおむすび	寿司おむすび	そぼろおむすび	いなりおむすび	梅じゃこおむすび いりこ

保小中連携献立について

益田市保育研究会では、平成25年度より学校給食と連携し、保育園から中学校まで一貫した食育の取り組みを実施しています。その取り組みの一つが保小中連携献立で、11月の献立は「にごみ」です。

にごみは21日の給食に出ます。

「にごみ」は長崎県大村市の郷土料理です。

人参、ごぼう、大根、鶏肉などの具材を醤油などの調味料で味付けした出汁で煮込みます。「にごみ」という名前は、「煮込み料理」が語源となっています。



ごはんは5分つき米です。園に精米機があるので使う都度精米しています。

*都合により献立が変わる場合があります。

11月が旬の食材

さつま芋・里芋・人参・ごぼう・れんこん
しいたけ・えのき・柿・りんご

