

11月 きゅうしょくだより

北海道教育大学附属函館幼稚園 2023年 11月 1日

11月の給食予定

11月からはな組さんも水曜日がお弁当になります

月	火	水	木	金
		1日 全クラス おべんとう	2日 パン給食	3日 文化の日
お弁当日	7日 米飯給食	8日 全クラス おべんとう	9日 パン給食	10日 午前保育
振替日	14日 米飯給食	15日 全クラス おべんとう	16日 パン給食	17日 全クラス おべんとう
お弁当日	21日 米飯給食	22日 全クラス おべんとう	23日 勤労感謝の日	24日 全クラス おべんとう
振替日	28日 米飯給食	29日 全クラス おべんとう	30日 パン給食	

米飯の献立は、裏面をご覧ください

11月のパンメニュー

【11月2日(木)】

- ・クリームパン
- ・ツナマヨパン
- ・りんごゼリー
- ・牛乳

【11月9日(木)】

- ・シュガーパン
- ・カレーパン
- ・げんきヨーグルト
- ・牛乳

【11月16日(木)】

- ・まめパン
- ・ベーコンロールパン
- ・フルーツキャロットゼリー
- ・牛乳

【11月30日(木)】

- ・まるパン(2こ)
- ・はくさいのクリームスープ
- ・フルーツキャロットゼリー
- ・牛乳

今月の給食費
2,500円
(全クラス)



ふーふー
あったまる♡

おみそ汁

寒くなると、さらに美味しく感じるおみそ汁。みそなどの発酵食品は免疫効果を高めてくれます。みなさんのおうちの人気のおみそ汁は何ですか!? 具材に悩むおみそ汁ですが、こんな組み合わせのおみそ汁もいかがですか?

白菜たっぷりみそ汁

- 【材料】油揚げ・豆腐・白菜・葉ねぎ
- ・揚げは5mmの角切り、豆腐は1cmのさいの目、白菜は1.5cm幅にそれぞれ切る
 - ・火が通ったらみそ、葉ねぎを入れてひと煮立したら火を止める

キャベツと麩のすまし汁

- 【材料】大根・キャベツ・麩
- ・大根は3cmのイチヨウ切、キャベツは1.5cm角、麩は水でもどして水気を切っておく
 - ・だし汁で材料を煮て、火が通ったら、塩と醤油で味を調える

『麩』は低脂肪、低カロリーですがたんぱく質や免疫力を高めるグルタミン酸も豊富です!