



11月の行事・こんだて

2020年



日	曜	行事
1	日	
2	月	保幼少連携会議
3	火	文化の日
4	水	主任会(元永) 志成8年生職場体験
5	木	志成学園就学時健診 歯科検診(0~3歳児)
6	金	忍者遠足 中堅職員研修(中城)
7	土	SONY財団論文発表
8	日	
9	月	
10	火	食の安全子ども教室
11	水	収穫祭
12	木	七五三 ひまわりの会 歯科検診(4・5歳児)
13	金	リトミック 教育アドバイザー研修(元永)
14	土	別府大学公開講座
15	日	
16	月	
17	火	英語あそび
18	水	保育士研究会(瀧口) 中堅職員研修(中城) 防火教室
19	木	園内研修
20	金	リトミック 内科検診(未満児・5歳児)
21	土	
22	日	
23	月	勤労感謝の日
24	火	英語あそび
25	水	誕生会
26	木	
27	金	リトミック 空港クリスマス(年長)
28	土	
29	日	
30	月	内科検診(3・4歳児)

	月	火	水	木	金	土	日
日にち	2	3	4	5	6	7	8
9時のおやつ	牛乳, ミレービスケット	文化の日	牛乳, チーズ	牛乳, コーン入り蒸しパン	牛乳, 果物	牛乳, 果物	
昼食	チキンケチャップソテー キャベツと挽肉のカレー炒め 卵スープ 果物		五目厚焼き卵 大根とツナの煮物 豆腐と油揚げの味噌汁 果物	ポテトグラタン ごぼうサラダ 鶏レバーの甘辛煮 果物	忍者遠足	ナポリタン 果物	
3時のおやつ	ミルク, ヨーグルトケーキ		ミルク, 大学芋	ミルク, 麩の黄粉スナック		ソフール	牛乳, 野菜スティック
日にち	9	10	11	12		13	14
9時のおやつ	牛乳, ごぼうスナック	牛乳, 果物	牛乳, 米ほんばー	牛乳, 果物	牛乳, 果物	牛乳, 果物	
昼食	魚のごま味噌焼き バンサンス かしわ汁 果物	大豆の五目煮 から揚げ ほうれん草とコーンのソテー 果物	新米, さつま汁 鮭のチーズ焼き ひじきの和風サラダ 果物	肉団子の甘辛煮 切干大根と春雨の中華サラダ 野菜のポトフ 果物	八宝菜 魚の一口揚げ 刻み昆布煮 果物	親子うどん 果物	
3時のおやつ	ミルク, さつま芋の黒砂糖蒸しパン	麦茶, 鶏そぼろおにぎり	ミルク, クッキー	ミルク, パンプティング	ミルク, スイートポテト	牛乳, 小魚せんべい	
日にち	16	17	18	19	20	21	22
9時のおやつ	牛乳, 黄粉おかき	牛乳, 小松菜の蒸しパン	牛乳, 果物	牛乳, スコーン	牛乳, 果物	牛乳, 果物	
昼食	豚肉の生姜焼き 野菜炒め 中華風コーンスープ 果物	すき焼き風煮 ブロッコリーのお浸し さつま芋の天ぷら 果物	白雪ひじき 挽肉と野菜の春雨炒め ししゃも 果物	さつま芋ご飯 大豆ハンバーグ 千切りサラダ 白菜の味噌汁, 果物	ビーフシチュー ほうれん草のごま和え かぼちゃの煮物 果物	うま塩炊き込みご飯 わかめスープ 果物	
3時のおやつ	ミルク, 麩のカレースナック	フルーツボンチ	ミルク, じゃがもち	みかんゼリー	ミルク, スキムミルクもち	牛乳, 海藻スナック	
日にち	23	24	25	26	27	28	29
9時のおやつ	勤労感謝の日	牛乳, 芋けんぴ	牛乳, 果物	牛乳, 果物	牛乳, チーズ	牛乳, 果物	
昼食		魚の味噌煮 野菜の卵とじ 豆腐とわかめのすまし汁 果物	かぼちゃのそぼろ煮 照り焼きチキン 卵と小松菜のサラダ 果物	魚の梅しそ焼き 春雨の酢物 白菜のクリームスープ 果物	マーボー豆腐 豚肉とごぼうの炒めもの タルタルブロッコリー 果物	ビーフンの五目炒め 果物	
3時のおやつ		ミルク, パインケーキ	麦茶, 人参とコーンのおにぎり	ミルク, ジャムサンド	フルーツヨーグルト	牛乳, かりんとう	
日にち	30	紹介メニュー さつま汁					
9時のおやつ	牛乳, ひじきスティック	<p>材料(大人2人分・子ども2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉…90g 人参…60g 玉ねぎ…60g 白菜…60g ごぼう…18g 小ネギ…9g こんにゃく…30g 木綿豆腐…120g 味噌…60g 水…720cc 油…適量 <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 豚肉・人参・玉ねぎを油で炒める。 ② ごぼう・白菜の芯・こんにゃくを入れて炒める。野菜が柔らかくなってきたら、水を入れる。 ③ さつま芋を入れる。さつま芋が柔らかくなったら、白菜の葉・豆腐を入れる。 ④ 味噌を入れる。 ⑤ 小ねぎを入れて完成! <p>ポイント 味噌を入れたら、沸騰させないように注意しましょう!</p>					
昼食	鮭のマヨネーズ焼き 高野豆腐の炒め煮 もずくスープ 果物	<p>さつま芋</p> <p>主成分はでんぷんで、エネルギー源として適しています。さつま芋に含まれているビタミンCは、でんぷんに保護されているため、加熱しても壊れにくいのが特徴です。</p> <p>*美肌効果 *便秘改善 *疲労回復 *貧血予防 *動脈硬化予防</p>					
3時のおやつ	ミルク, やせうま						

*9時のおやつは0・1・2歳児のみです。 *果物は変更することがあります。 *園で使用しているお米は国内産です。