	曜	行事
1	木	リハーサル②・園児募集開始
2	金	リトミック・認定こども園研修
3	H	
4		
5	月	キャリアアップ研修(河野)
6	火	₩
7	水	
8	木	キャリアアップ研修(河野)
9	金	リトミック
10	土	発表会
11		
12	月	認定こども園研修
13	火	お弁当日・英語遊び
14	水	教育アドバイザー研修(元永)
15	木	おもちつき
16	金	リトミック
17	<b>±</b>	
18		
19	月	
20	火	クリスマス会 英語遊び
21	水	ケーキ作り
22	木	誕生日会
23	金	終業式 リトミック
24	Ħ	
25		なっちゃんの家
26	月	
27	火	
28	水	御用納め
29	木	
30	金	
31	土	



	月	火	水	木	金	土	$\Box$
日にち	旬のブロッコリーやお餅などを	意 誤嚥・窒息に気を付けよう!		1	2	3	4
9時のおやつ	べる機会が多くなって来るので! や窒息に気を付けて楽しい食事!	<b>呉嚥</b>			牛乳,果物	牛乳,果物	
	ましょう	② 粘着性が高いもの→	餅、白玉団子、ごはんなど	うま煮	魚のごま味噌焼き		
	年齢によって大きさを変え、f る時はよく噛む、前歯で半分かし		)肉、えび、いかなど こんにゃく、きのこ、練り製品など ぬれた柿やメロン、豆類など	タンドリーチキン	ひじきの和風サラダ	ちゃんぽん	
昼食	ように伝え、子どもから目を離る	さな ⑤ なめらかなもの→熟		スパゲッティサラダ	かぼちゃスープ	果物	
	いで見るなど注意しましょう。	<ul><li>⑥ 唾液を吸うもの→パン、ゆで卵、さつま芋など</li><li>⑦ 口の中でバラバラになりやすいもの→ブロッコリー、</li></ul>		果物	果物		
3時のおやつ		<del>2</del> )	ひき肉など	ミルク,麩の黄粉スナック	ミルク,さつま芋のほっくりケーキ	牛乳,大豆チップス	
日にち	5	6	7	8	9	10	11
9時のおやつ	牛乳,黄粉おかき	牛乳,果物	牛乳,果物	牛乳,果物	牛乳,チーズ		
昼食	豚肉の生姜焼き	マーボー豆腐	鶏肉とおからの揚げ団子	ポークビーンズ	カレーライス		
	千切りサラダ	鮭のチーズ焼き	野菜炒め	タルタルブロッコリー	春雨つくね	発表会	
	コーンスープ	刻み昆布煮	白菜のクリームスープ	鶏レバーの甘辛煮	野菜サラダ		
	果物	果物	果物	果物	果物		
3時のおやつ	ソフール	ミルク,マカロニのあべかわ	ミルク,石垣もち	ミルク,麩の青のりスナック	フルーツヨーグルト		
日にち	12	13	14	15	16	17	18
9時のおやつ	牛乳,野菜ウエハース	牛乳,果物	牛乳,果物	牛乳,果物	牛乳,芋けんぴ	牛乳,果物	
昼食	鮭のマヨネーズ焼き		すき焼き風煮	五目厚焼き玉子	洋風炊き込みご飯		
	バンサンス	ササボロ	ほうれん草のごま和え	栄養きんぴら	豆腐の五目煮	ナポリタン	
	大根と油揚げの味噌汁	お弁当日	ししゃも	きのこの豆乳味噌汁	からあげ	果物	
	果物		果物	果物	千切りキャベツ,果物		
3時のおやつ	ココアミルク,黄粉団子	ミルク,スイートポテト	ミルク,クッキー	カルピスゼリー	ミルク,さつま芋の黒砂糖蒸しパン	牛乳,野菜かりんとう	
日にち	19	20	21	22	23	24	25
9時のおやつ	牛乳,豆乳クッキー	牛乳,果物	牛乳,チーズ	牛乳,果物	牛乳,果物	牛乳,果物	
昼食	照り焼きチキン	とうもろこしご飯,果物	魚の竜田揚げ	マカロニグラタン	鯖の味噌煮		
	コールスローサラダ	チキンケチャップソテー	ごぼうサラダ	レタスとコーンの和え物	野菜のごま和え	親子うどん	
	洋風かき玉汁	しめじとほうれん草のパスタ	冬野菜の味噌汁	かぼちゃの煮物	もずくスープ	果物	
	果物	フライドポテト,わかめスープ	果物	果物	果物		
3時のおやつ	ミルク,ブラウニー	プリン	りんごジュース,クリスマスケーキ	ミルク、いりこのバタースナック	ミルク,さつま芋サンド	牛乳,星のせんべい	
日にち	26	27	28	メニュー紹介 ~クッキー~ (材料)(作りやすい分量) (作り方)			
9時のおやつ	牛乳,ビスケット	牛乳,果物	牛乳,果物	(材料)(作りやすい分量)	(作り方)	<b>3</b> 6 0 6 6	



(材料)(作りやすい分量) (作り方)

小麦粉…100g 米粉……100g

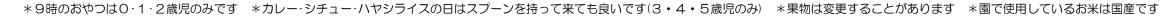
バター…60g

砂糖……90g 卵……1個

- ① ボウルにバターと砂糖を入れて、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② 卵を加えてさらによく混ぜ、ふるった粉を加えてさっくり混ぜる。
- ③ 生地を好きな型でぬく。
- ④ 165℃に熱したオーブンで焼く。(10~15分) 焼けたら出来上がり♪



\*生地を少し冷やしたら型ぬきしやすいです。



ハンバーグ

ほうれん草とツナのサラダ

のっぺい汁

果物

ミルク,スキムミルクもち

白雪ひじき

さつま芋の天ぷら

チロリアンサラダ

果物

ココアミルク,利休白玉団子

鮭の味噌マヨ焼き

わかめのごま風味和え

中華風コーンスープ

果物

ミルク,チーズ蒸しパン

昼食

3時のおやつ