

	曜	行事予定
1	月	園児募集
2	火	英語あそび、避難訓練
3	水	発表会リハーサル①
4	木	
5	金	リトミック
6	土	人権フェスティバル
7	日	
8	月	
9	火	
10	水	にこにこお話会
11	木	発表会リハーサル②
12	金	リトミック
13	土	発表会
14	日	
15	月	ひとり劇（3～5歳児）
16	火	英語あそび クリスマス会、誕生会
17	水	ケーキ作り、お弁当日 ひまわりの会
18	木	おもちつき
19	金	リトミック サッカー教室（4・5歳児）
20	土	
21	日	なっちゃんの家
22	月	
23	火	終業式
24	水	
25	木	
26	金	リトミック
27	土	御用納め
28	日	
29	月	
30	火	
31	水	

	月	火	水	木	金	土	日
日にち	1	2 避難訓練	3 みかんの日・リハーサル①	4	5	6	7
9時のおやつ	牛乳，果物	牛乳，蒸し野菜	牛乳，果物	牛乳，果物	牛乳，お菓子	麦茶，果物	
昼食	チキンケチャップソテー 千切りサラダ 洋風かき玉汁 果物	鮭の味噌マヨ焼き 野菜の卵とじ 豆腐とわかめのすまし汁 果物	肉団子の甘辛煮 小松菜のツナコーンサラダ のっぺい汁 みかん	ポークビーンズ 豆腐としらすのがんもどき わかめのごま風味和え 果物	チーズ入り厚焼き玉子 ごぼうサラダ 豆腐と油揚げの味噌汁 バナナ	ビーフンの五目炒め バナナ	
3時のおやつ	ミルク，チーズ蒸しパン	ミルク，みたらし団子	ミルク，手作りミルクパン	ココアミルク，麩の黄粉スナック	ミルク，かぼちゃケーキ	麦茶，芋けんぴ	
日にち	8	9	10	11 リハーサル②	12	13	14
9時のおやつ	牛乳，果物	牛乳，果物	牛乳，果物	牛乳，蒸し野菜	牛乳，お菓子	発表会	
昼食	鮭のチーズ焼き ひじきの和風サラダ 野菜のボトフ 果物	とり天 ブロッコリーとわかめのサラダ 豚汁 果物	魚のごま味噌焼き 大根とツナの煮物 人参グラッセ もずくスープ，果物	カレーライス 春雨つくね 野菜サラダ 果物	うま煮 ハンサンス カミカミふりかけ 果物		
3時のおやつ	ミルク，やせうま	麦茶，ビビンバおにぎり	ミルク，ココアホットケーキ	カルピスゼリー	ミルク，ジャムサンド		
日にち	15	16 クリスマス会・誕生日会	17 ケーキ作り	18 おもちつき	19	20	21
9時のおやつ	牛乳，バナナ	牛乳，豆乳クッキー	牛乳，チーズ	牛乳，果物	牛乳，蒸し野菜	麦茶，果物	
昼食	鮭の塩こうじ焼き 高野豆腐の卵とじ 大根と油揚げの味噌汁 果物	洋風炊き込みご飯 からあげ ポテトサラダ わかめスープ，果物	お弁当日		肉じゃが れんこんの磯辺揚げ チーズ納豆 ミニトマト，果物	味噌ラーメン 照り焼きチキン ほうれん草とツナのサラダ 果物	鶏めし 野菜の味噌汁 バナナ
3時のおやつ	ミルク，黄粉団子	ソフール	リンゴジュース，クリスマスケーキ	ミルク，フレンチトースト	麦茶，おかかのごまおにぎり	麦茶，カミカミ昆布	
日にち	22 冬至	23 終業式	24	25	魚の日 26	27	28
9時のおやつ	牛乳，バナナ	牛乳，ココア入りスコーン	牛乳，蒸し野菜	牛乳，お菓子	牛乳，チーズ	麦茶，果物	
昼食	豚肉の生姜焼き チロリアンサラダ かぼちゃの豆乳味噌汁 果物	大豆の五目煮 魚の竜田揚げ 切干大根の中華サラダ 果物	きのこグラタン 鶏レバーの甘辛煮 スパゲッティとツナのサラダ 果物	マーボー豆腐 ししゃも 小松菜と卵のサラダ 果物	鮭のマヨネーズ焼き 刻み昆布煮 中華風コンスープ 果物	チャンプル風ビーフン バナナ	
3時のおやつ	ミルク，ドーナツ	ミルク，スキムミルクもち	ココアミルク，小松菜蒸しパン	ミルク，マーブルクッキー	フルーツヨーグルト	麦茶，星のおせんべい	
日にち	今日は何の日？ 12月の行事食と食にまつわる記念日をご紹介します						
9時のおやつ	3日『みかんの日』「いい（11）みか（3日）ん」と語呂合わせで、11月3日と12月3日を「みかんの日」としています。語呂合わせは3日（みっか）でみかんと読みます。						
昼食	16日『クリスマス会』クリスマスランチをします。お楽しみに!! 17日『クリスマスケーキ作り』ケーキのスポンジに生クリームや果物をデコレーションします。 18日『おもちつき』お餅をついて、みんなで丸めます。 22日『冬至』1年の中で一番昼の時間が短く、夜の時間が一番長い日です。「ん」が付く食べ物（なんきん・れんこん・にんじん・ぎんなんなど）を食べると「運」が呼び込めるとも言われています。						
3時のおやつ	きのこグラタン (材料)大人4人分 鶏肉（こま切り）……160g 玉ねぎ（くし切り）……2個 しめじ（ざく切り）…1袋 マカロニ……30g バター……50g 小麦粉……50g 牛乳……400cc コンソメキューブ……2個 ビザ用チーズ……35g （作り方） ① マカロニは茹でておく。オーブンを220℃で予熱する。 ② 鍋にバターを入れて溶かし、鶏肉・玉ねぎ・しめじを炒める。 ③ ボウルに小麦粉と牛乳を入れてよくかき混ぜる。 ④ 玉ねぎがしんなりしたら、コンソメ・マカロニを入れる。 ⑤ ③を入れて、トロミが付くまで煮込む。 トロミが付いたら、チーズを入れて良く混ぜて、耐熱皿に流し入れオーブン220℃で10分焼く。焼き目が付いたら出来上がり♪						

* 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産です
* カレーライス・ハヤシライスの時はスプーンを持ってくる(3・4・5歳児のみ)