

11月 給食だより

新松尾台保育園

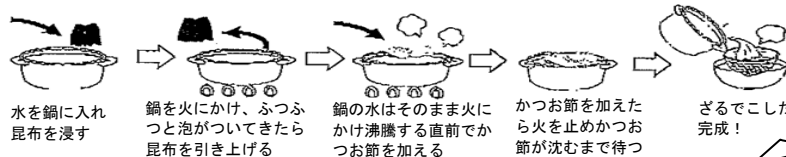
日付	献立	材 料 名			乳児 (1~2才) 午前おやつ	午後おやつ
		血や肉や骨になるもの	熱や力になるもの	体の調子を整えるもの		
2(月)	ごはん、魚のソテー 醤油フレンチ (白菜)、コーンスープ	牛乳 魚	米(七分)、植物油 上白糖、ごま油 かたくり粉	にんじん、きゅうり はくさい、クリーム パセリ、果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
4(水)	きつねうどん さつまいもてんぷら	牛乳 すしあげ	乾めん、三温糖、本みりん さつまいも、薄力粉 揚げ湯、上白糖	青ねぎ にんじん 果物	果物 牛乳	にんじんの 蒸しケーキ 牛乳
5(木)	ごはん、鶏肉とこいもの照り煮 ほうれん草の和え物、豆腐のすまし	牛乳 鶏肉 木綿豆腐	米(七分)、さといも 植物油、三温糖 本みりん、上白糖	にんじん、ほうれんそう 玉ねぎ、青ねぎ 果物	果物 牛乳	フルーツゼリー 牛乳
6(金)	赤飯、高野の含め煮 きゅうりもみ、豚汁	牛乳、高野豆腐 豚肉 みそ	米(七分)、小豆 上白糖、白ごま、さといも 食パン、いちごジャム	きゅうり、大根 玉ねぎ、にんじん 青ねぎ、果物	果物 牛乳	ジャムサンド 牛乳
7(土)	パン チキンカレースープ	牛乳 鶏肉	パン、じゃがいも 植物油、薄力粉 三温糖	にんじん 玉ねぎ 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
9(月)		中 国			果物 牛乳	マカロニの あべかわ 牛乳
10(火)		イ ン ド			果物 牛乳	ヨーグルト 果物
11(水)		台 湾			果物 牛乳	コーンフレーク 牛乳
12(木)		日 本 (七五三のお祝い)			果物 牛乳	いもあんの 春巻き 牛乳
13(金)		ア メ リ カ			お菓子 牛乳	お菓子 果物 牛乳
14(土)	牛丼 お茶	牛乳 牛肉	米(七分)、植物油 三温糖 本みりん	にんじん、玉ねぎ 青ねぎ 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
16(月)	ごはん、魚のソテー 醤油フレンチ (白菜)、コーンスープ	牛乳 魚	米(七分)、植物油 上白糖、ごま油 かたくり粉	にんじん、きゅうり はくさい、クリーム パセリ、果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
17(火)	ごはん、豚肉のごま風味焼き 切干大根の煮付け、チンゲン菜のみそ汁	牛乳、豚肉 油揚げ みそ	米(七分)、白ごま かたくり粉、植物油 上白糖	切干しだいこん、にんじん チンゲン菜、えのきたけ 玉ねぎ、果物	お菓子 牛乳	お菓子 果物 牛乳
18(水)	きつねうどん さつまいもてんぷら	牛乳 すしあげ	乾めん、三温糖、本みりん さつまいも、薄力粉 揚げ湯、上白糖	青ねぎ にんじん 果物	果物 牛乳	にんじんの 蒸しケーキ 牛乳
19(木)	ごはん、鶏肉とこいもの照り煮 ほうれん草の和え物、豆腐のすまし	牛乳 鶏肉 木綿豆腐	米(七分)、さといも 植物油、三温糖 本みりん、上白糖	にんじん、ほうれんそう 玉ねぎ、青ねぎ 果物	果物 牛乳	フルーツゼリー 牛乳
20(金)	さつまいもごはん、高野の含め煮 きゅうりもみ、豚汁	牛乳、高野豆腐 豚肉 みそ	米(七分)、さつまいも 上白糖、白ごま、さといも 食パン、いちごジャム	きゅうり、大根 玉ねぎ、にんじん 青ねぎ、果物	果物 牛乳	ジャムサンド 牛乳
21(土)	パン チキンカレースープ	牛乳 鶏肉	パン、じゃがいも 植物油、薄力粉 三温糖	にんじん 玉ねぎ 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
24(火)	ごはん、肉コロッケ 茹でブロッコリー、わかめのみそ汁	牛乳、豚ひき肉 カットわかめ みそ	米(七分)じゃがいも 植物油、薄力粉、細目パン粉 揚げ油、マヨネーズ	にんじん、玉ねぎ ブロッコリー、青ねぎ 果物	果物 牛乳	ヨーグルト 果物
25(水)	ミートスパゲティー 野菜スープ	牛肉 豚ひき肉	スパゲティー 植物油 薄力粉	にんじん、玉ねぎ キャベツ、セロリ 果物	果物 牛乳	コーンフレーク 牛乳
26(木)	ごはん、鶏肉と白菜のクリームシチュー フレンチサラダ	牛乳 鶏肉	米(七分)、薄力粉、植物油 上白糖、春巻きの皮 さつまいも、揚げ油	はくさい、にんじん 玉ねぎ、カリフラワー、キャベツ きゅうり、果物	果物 牛乳	いもあんの 春巻き 牛乳
27(金)	ごはん、焼魚 ひじきの煮付け、かぶのみそ汁	牛乳、魚 油揚げ、干ひじき(乾) みそ	米(七分) 植物油 三温糖	にんじん、かぶ(根) かぶ(葉)、玉ねぎ 果物	お菓子 牛乳	お菓子 果物 牛乳
28(土)	牛丼 お茶	牛乳 牛肉	米(七分)、植物油 三温糖 本みりん	にんじん、玉ねぎ 青ねぎ 果物	果物 牛乳	お菓子 牛乳
30(月)	ごはん、マーボー豆腐 ポテトスープ	牛乳、絹ごし豆腐 豚ひき肉、みそ きな粉	米(七分)、植物油、ごま油 本みりん、かたくり粉 上白糖	しょうが、にんにく にんじん、青ねぎ キャベツ、パセリ、果物	果物 牛乳	マカロニの あべかわ 牛乳

行事などの都合により献立が変更になる場合があります

うま味を引き出すだしの魅力

『和食』がユネスコ(国際教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録されてから、ますます、和食には欠かせないだしにも関心が集まっています。だしをとることは「だしを引く」とも言い、うま味を引き出すという意味合いがあります。うま味と滋養を引き出すことで素材を味わい深いものにし、また、きちんと取っただしで調理すれば味と香りに深みが出ます。そのおかげで余分な味付けが不要となり、塩分や脂肪分の減少に貢献することも知られるようになりました。さらには、だしに含まれるアミノ酸が、舌や胃で受け入れられると、消化液の分泌を促すこともわかってきたところです。普段は市販のだしの素を上手に活用されているご家庭も多いかと思いますが、たまには、ちょっと手間かけてだしをひいてみませんか？

☆用途が多く使いやすい混合だし(かつお+昆布)の作り方☆
◇材料(作りやすい分量) 水：5カップ(1L)、 かつお節：10g~20g、 こんぶ：10cm角を1枚



★だしを上手に活用するコツ★

だしをまとめてとり、冷凍保存
冷凍保存する場合は、1週間を目安に
使いきりましょう

だしを取った後のかつお節や昆布は佃煮やふりかけに
細かく刻んで、醤油、砂糖、みりん等を加え炒り煮します
(お好みでごまなどを加えても美味しいです)

