



11月 えんだより

朝晩の冷え込みが晩秋の訪れを感じさせてくれます。衣服をこまめに調節しながら、これから一段と寒くなる季節に負けず、元気いっぱい過ごしていきたいと思います。

今月の目標



ひよこ

- 音楽やリズムに合わせて、体を動かしたり歌ったりすることを楽しむ。
- 好きな絵本を選び、読んでもらうことを喜ぶ。



はな

- 保育教諭や友達と簡単な言葉のやり取りを楽しむ。
- 落ち葉や木の実などに触れ、秋の自然に興味をもつ。



そら

- 友達との会話を楽しみながら、一緒に遊びや生活をする。
- 身近な秋の自然に触れ、遊びに使ったり、いろいろな発見をしたりすることを楽しむ。



あお・しろ

- 秋の自然の変化や彩りに親しみ、遊びに取り入れて楽しむ。
- 自分たちで目標を決め、それに向かい努力をしていく。

給食室より・・・

食品添加物に気をつけて

食品添加物とは、加工食品を製造する際に必要な調味料、着色料、香料、保存料、安定剤、酸化防止剤、栄養強化剤などを指します。保存性を高める、混ざりやすい、固まりやすい、粘りけを持たせるなど、加工しやすくしたり、おいしそうな味や色をつけたり、かさを増やしたりするために、加工食品の製造や販売に不可欠なものです。加工食品を買うときは、どんな添加物が使われているのかが表示をしっかりと確認し、選択して使用するのが望ましいです。

行事予定

3日(土) 文化の日

5日(月) おはなし会 (しろ組)

小幡記念図書館 11時～

7日(水) おまつりごっこ10時～

13日(火) ひよこ組身体測定

14日(水) 歯科検診9時半～

15日(木) はな・そら組身体測定

16日(金) 赤・青・白組身体測定

20日(火) 内科検診12時～

21日(水) 誕生会

23日(金) 勤労感謝の日

24日(土) 赤組親子クッキング 10時～

27日(火) 避難訓練(不審者)



こんだて

1	木	大豆入りカレー・レバーの生姜煮	ココアスナック
2	金	鱈団子の甘辛煮・ほうれん草のごま和え・果物	おかし
5	月	団子汁・大豆入り煮昆布	白ぶどうヨーグルト
6	火	魚のソース煮・ひじきサラダ・果物	みたらし団子
7	水	すき焼き風煮・ごまいりこ	アメリカンドッグ
8	木	ギョロクケ・海藻サラダ・果物	クリームパン
9	金	柳川もどき・切干大根の梅和え	マカロニあべかわ
10	土	コーンクリームシチュー・わかめのさっと煮・果物	おかし
12	月	マーボー豆腐・ほうれん草のナムル	ヨーグルトパンケーキ
13	火	ひじき入りハンバーグ・白菜のおかか和え・果物	ゼリー
14	水	魚のみぞれ煮・マカロニサラダ・果物	りんご蒸しパン
15	木	相性汁・ひじきの煮物	丸ボーロ
16	金	鮭のごま味噌焼き・酢の物・果物	揚げパン
17	土	切干大根のケチャップ煮・キャベツとウインナーのソテー・果物	おかし
19	月	焼魚・野菜の卵とじ・果物	あんぱん
20	火	ハヤシライス・レバーの生姜煮・果物	豆腐ドーナツ
21	水	中華丼・わかめスープ・ヤクルト	プリン
22	木	大豆の五目煮・青菜のじゃこ和え	ピーナッツパターントースト
24	土	かき玉汁・ちりめん大豆煮	おかし
26	月	鯖の味噌煮・ブロッコリーサラダ・果物	チョコバナナパンケーキ
27	火	厚揚げとひじきの煮物・キャベツのカレーマヨ炒め	クリームチーズサンド
28	水	魚のフライ・野菜ソテー・果物	りんごヨーグルト
29	木	ミートスパゲティ・半月卵	あずき蒸しパン
30	金	白菜と肉団子のスープ・ブロッコリーのおかか和え	お好み焼き

21日は誕生会です。お弁当はいりません。