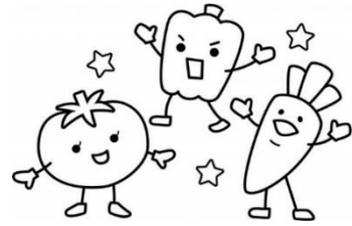


11月 給食だより



中宮まぶね保育園



ぽかぽかと暖かくぬくもりを感じる日もあれば、肌寒い日もあり、暖かさ
と寒さの間を行ったり来たりしながら冬が訪れようとしています。外から帰った後は、手洗いうがい
を忘れず、食事もしっかり食べて、厳しい冬を乗り越える準備をしていきましょう。

この季節は穀物や果物、野菜などの収穫が多くなります。保育園でも季節を感じられるような給食にしていきたいと思
います。



枚方市の
郷土料理

ごんぼ汁

ごんぼ汁は江戸時代、淀川を行き来する三十石船の客に「酒、くらわんか。ごんぼ汁、くらわんか」と言
って売っていたごぼう（ごんぼ）と卵の花を入れることが特徴のすまし汁のことです。お腹の調子を
整える食物繊維が豊富な汁物です。

11月22日に幼児クラスでクッキングをして、給食で出したいと思
います。



11月行事食

〈お誕生日会〉

ツナピラフ

さといもコロッケ

ブロッコリーのペペロンチーノ風

かぶのスープ

(おやつ)

りんごジュース

パイコロネ



☆玄関の靴箱横にその日の給食のサンプルを展示して
います。量は幼児の一食分です。ご家庭での目安に
してください。

☆気になるレシピや、食事での困り事などあり
ましたら、お気軽に声をおかけください。