

# きゅうしょくだより

## 11月号

今月の給食費\*  
2,500 円  
(全クラス)

### 11月の給食予定

月	火	水	木	金
振替休日 1日	全クラス 米飯給食	2日 ゆき・つき おべんとう	3日 文化の日	4日 全クラス おべんとう
おんとうし 8日	全クラス 米飯給食	9日 ゆき・つき おべんとう	10日 全クラス パン給食	11日 全クラス おべんとう
おんとうし 15日	全クラス 米飯給食	16日 ゆき・つき おべんとう	17日 全クラス パン給食	18日 全クラス おべんとう
おんとうし 22日	全クラス 米飯給食	23日 勤労感謝の日	24日 全クラス パン給食	25日 全クラス おべんとう
振替休日 29日	全クラス 米飯給食	30日 ゆき・つき おべんとう		

米飯の献立は、裏面をご覧ください

### 11月のパンメニュー

#### 【11月10日(木)】

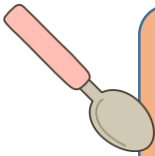
- ・クリームパン
- ・ツナマヨパン
- ・りんごゼリー
- ・牛乳

#### 【11月17日(木)】

- ・チョコチップパン
- ・カレーパン
- ・ソファールストロベリーヨーグルト
- ・牛乳



#### 【11月24日(木)】



- ・まるパン(2こ)
- ・スープ
- ・フルーツキャロットゼリー
- ・牛乳

冷えてきた体を  
ホッと温めてくれるスープ!  
身体も心もホカホカ温くなるのは  
もちろん、消化も良くおなかにも  
やさしいというメリットも  
あります(\*^^\*)

### なべの日

11月7日は鍋の日。「いい(11)な(7)べ」という語呂合わせと、この日は立冬となることが多いため鍋の日となりました。

鍋料理をすると子どもが野菜を食べてくれる一方、味が単調で飽きてしまう子もいます。途中でカレーやみそを加えて味が変わる鍋など、工夫をしてみるのもいいかもしれませんね。

### かんたんレシピ

#### ブロッコリーとたまごのグラタン

- ① ブロッコリーを小房に分け、電子レンジにかけてやわらかくする。ゆで卵を作って細かく刻む。
- ② 鍋にバターを熱し、薄切りにした玉ねぎを炒める。
- ③ ②に薄力粉大さじ1を少しづつ加え、牛乳1カップ(200ml)、固形コンソメ1個を加える。
- ④ グラタン皿に①を入れ、③かけ、ピザ用チーズをかけてオーブントースターで焼く。