

令和元年 11月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	<p>うんどう会も終わり、子ども達の成長がいろいろな所で見られるようになりました。戸外活動も活発になり食欲もでてきたようです。食事の時間にクラスを回ると「お皿ピカピカになったよ。」と声を掛けてくれます。</p> <p>先月は一日体験保育士に多数参加して下さりありがとうございました。普段子ども達が食べている給食・おやつを食べていただきました。又ご意見を聞かせていただければ嬉しいです。今月は、秋のかぼちゃやきのこなど旬のものをふんだんに取り入れた内容になっています。</p> <p>最近日が沈むのが日に日に早くなり、風が冷たくなってきました。手洗い・うがいを習慣づけていきましょう。忙しい毎日、お鍋やおでん・具だくさんの味噌汁・シチューなどに根菜類や種類多くの野菜と一緒に取り入れていきましょう。</p> 				1日(ごはん)	2日(パン)
朝の間食					クッキー・牛乳	せんべい・牛乳
昼食					とんかつ 大根といかの煮物 きゅうりと ちりめんの酢の物 里芋と椎茸の味噌汁 黄桃	わかめうどん 鶏肉の唐揚げ ツナじゃが ハムときゅうりのサラダ ブルー
昼の間食					スイートポテト(手作り) スキムミルク	ドライワッフル ミニゼリー・牛乳
園での1日摂取加リ-					3歳未満児：484kcal 3歳以上児：360kcal	3歳未満児：532kcal 3歳以上児：435kcal
日	4日	5日(ごはん)	6日(ごはん)	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(パン)
朝の間食	 振替休日	せんべい・牛乳	クラッカー・豆乳	クッキー・牛乳	ウエハース・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食		チキン南蛮 きんぴらごぼう 白菜のごま和え 大根と人参の味噌汁 みかん	鮭とほうれん草の グラタン 鶏レバーの酢豚風 海藻サラダ 豆腐と椎茸のスープ 黄桃	ハンバーグ・カレーソース じゃが芋のおかか煮 アスパラと きゅうりのサラダ 玉ねぎとわかめの味噌汁 かき	さばの味噌煮 野菜のかき揚げ ハムとキャベツのサラダ そうめんの味噌汁 りんご	あんかけ焼きそば ハムかつ ツナときゅうりのサラダ きのこスープ オレンジ
昼の間食		チーズ入り黒糖蒸しパン(手作り) スキムミルク	シュガートースト(手作り) スキムミルク	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	ココアクッキー(手作り) ヨーグルト	お米スナック レーズン・牛乳
園での1日摂取加リ-		3歳未満児：519kcal 3歳以上児：432kcal	3歳未満児：495kcal 3歳以上児：370kcal	3歳未満児：510kcal 3歳以上児：393kcal	3歳未満児：543kcal 3歳以上児：447kcal	3歳未満児：511kcal 3歳以上児：396kcal
日		11日(ごはん)	12日(ごはん)	13日	14日(ごはん)	15日(ごはん)
朝の間食	クッキー・牛乳	ポーロ・牛乳	ウエハース・豆乳	せんべい・牛乳	ふかし芋・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	鶏肉のねぎ味噌焼き かぼちゃの煮物 小松菜と かまぼこの和え物 豆腐とわかめの澄まし汁 黄桃	あじフライ じゃが芋とツナの カレー炒め 春雨の酢の物 きのこのスープ りんご	 誕生会	白身魚のムニエル 筑前煮 きゅうりと わかめの酢の物 しめじと大根の味噌汁 パイ	牛肉の柳川風煮 ひじき入りさつま揚げ ブロッコリーと カニかまのサラダ 豆腐と白菜の味噌汁 かき	焼きビーフン ちくわの磯辺揚げ キャベツとツナのサラダ 油揚げのスープ みかん
昼の間食	アメリカンドッグ・チーズボール(手作り) スキムミルク	黄桃ケーキ(手作り) スキムミルク	せんべい みかん・飲むヨーグルト	チーズクッキー(手作り) スキムミルク	きな粉ドーナツ(手作り) スキムミルク	かぼちゃラスク ブルー・牛乳
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：513kcal 3歳以上児：393kcal	3歳未満児：513kcal 3歳以上児：428kcal		3歳未満児：492kcal 3歳以上児：364kcal	3歳未満児：513kcal 3歳以上児：424kcal	3歳未満児：475kcal 3歳以上児：368kcal
日	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日(ごはん)	21日	22日(ごはん)	23日
朝の間食	かりんとう・牛乳	ポーロ・牛乳	せんべい・豆乳	ウエハース・牛乳	ビスケット・牛乳	 勤労感謝の日
昼食	ぶりの照り焼き 牛肉と れんこんのきんぴら いかときゅうりの酢の物 厚揚げと大根の味噌汁 オレンジ	豚肉のしょうが焼き ひじきと大豆の煮物 かぼちゃサラダ 白菜の味噌汁 バナナ	鮭の漬け焼き 千切り大根の炒め煮 ハムと ブロッコリーのサラダ そうめんのすまし汁 黄桃	 愛情弁当の日	白身魚の トマトソースからめ 鶏レバーの甘辛煮 マカロニサラダ 豆腐とほうれん草の味噌汁 みかん	
昼の間食	りんごパイ(手作り) スキムミルク	豆腐入りみたらし団子(手作り) スキムミルク	ロッククッキー(手作り) ヨーグルト*チーズ	かりんとうまんじゅう(手作り) スキムミルク	コーンマヨネーストースト(手作り) スキムミルク	
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：525kcal 3歳以上児：404kcal	3歳未満児：483kcal 3歳以上児：361kcal	3歳未満児：467kcal 3歳以上児：401kcal	3歳未満児：254kcal 3歳以上児：210kcal	3歳未満児：496kcal 3歳以上児：405kcal	
日	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(ごはん)	29日(ごはん)	
朝の間食	せんべい・牛乳	ビスケット・牛乳	ポーロ・豆乳	クラッカー・牛乳	かりんとう・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	れんこんのつくね揚げ 千切り大根とひじきの炒め煮 ほうれん草と もやしのごま和え ご汁 かき	白身魚のねぎ味噌焼き 八宝菜 さつま芋のサラダ もやしと油揚げの味噌汁 ブルー	松風焼き じゃが芋のケチャップ煮 きゅうりと 玉ねぎの酢の物 千切り大根の味噌汁 りんご	あじの竜田揚げ 三色炒り卵 キャベツとささみのサラダ かぼちゃと 玉ねぎの味噌汁 みかん	豚肉と ピーマンの味噌炒め 大豆と揚げさつま芋の磯煮 大根葉の白和え もやしと厚揚げの味噌汁 パイ	ミートスパゲッティ はんぺんフライ 三色なます 玉ねぎと コーンのスープ オレンジ
昼の間食	黒糖わらび餅(手作り) スキムミルク	おやつ焼きそば(手作り) スキムミルク	大学芋(手作り) スキムミルク	ポパイチーズカップケーキ(手作り) スキムミルク	二色ういろ(手作り) スキムミルク*かりかりいりこ	ポリコーン 黄桃・牛乳
園での1日摂取加リ-	3歳未満児：440kcal 3歳以上児：330kcal	3歳未満児：475kcal 3歳以上児：397kcal	3歳未満児：496kcal 3歳以上児：419kcal	3歳未満児：504kcal 3歳以上児：404kcal	3歳未満児：556kcal 3歳以上児：430kcal	3歳未満児：555kcal 3歳以上児：436kcal

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児のみ、*印は3歳以上児のみです。
 ※ 献立表には載せていませんが盛り付け時は、キャベツ・ブロッコリー・トマト・枝豆・とうもろこし等を添え野菜として使用しています。
 ※ 食材が業者の都合等で入荷せずメニューが変更になることがあります。
 ※ 麦茶はお子さまがいつでも飲めるよう各クラスに準備してあります。麦茶用カップは、洗浄・消毒し常に衛生的なものを使用しています。