

令和3年10月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	<p>【ひとくちメモ】</p> <p>だんだんと秋が感じられる季節となりました。園の生活にも落ち着いた穏やかな雰囲気を感じられます。先月の誕生会はお月見をしているうさぎさんのカレーライスが登場し、子どもたちがとっても喜んでくれました。給食からも季節の行事を感じてもらえるよう、これからも工夫していきたいと思ひます。</p> <p>今月は、いよいよ運動会が行われます。朝と日中の気温差が大きい季節でもありますので体調を崩さないようにしていきたいですね。</p> <p>秋は美味しい食べ物が沢山出てきます。旬の食材には栄養がたっぷり含まれていひますので積極的に食べましよう。園の給食も、きのこやさつま芋、柿やなしなど、秋に美味しい食材を沢山使用した献立となっています。</p> <p>好き嫌ひなくなんでも食べて、元気に運動会を迎えられるといいですね。</p> 				1日(ごはん)	2日(パン)
朝の間食					クッキー・牛乳	クラッカー・牛乳
昼食					あじの生姜煮 ピーマンとベーコンの炒り卵 ひじきとキャベツのサラダ 豆腐となめこの味噌汁 オレンジ	焼きビーフン 竹輪の磯辺揚げ トマトときゅうりのサラダ きつねスープ キウイフルーツ
昼の間食					甘納豆マフィン(手作り) スキムミルク	胡麻ゴーフレット *まるごと小魚・牛乳
園での1日摂取加算	3歳未満児：510kcal 3歳以上児：361kcal	3歳未満児：426kcal 3歳以上児：314kcal				
日	4日(ごはん)	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	せんべい・牛乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・豆乳	クッキー・牛乳	ウエハース・牛乳	ポーロ・牛乳
昼食	豆腐入りハンバーグ 大豆の五目煮 春雨の酢の物 さつま芋の味噌汁 なし	さばの味噌煮 千草焼き 玉ねぎとカニかまのサラダ 花麩の澄まし汁 キウイフルーツ	焼き肉 高野豆腐とニラの卵とし 小松菜のごま和え しめじと油揚げの味噌汁 オレンジ	鮭のムニエル 牛肉入りきんぴらごぼう 大根とハムのサラダ 椎茸と玉ねぎの味噌汁 黄桃	鶏肉のトマトソースかけ 野菜とツナのカレー炒め スパゲッティサラダ 白菜とベーコンのスープ 柿	ナポリタン スパゲッティ ささ身フライ グリーンサラダ わかめスープ プルーン
昼の間食	レモンケーキ(手作り) スキムミルク	あんこサンド(手作り) スキムミルク	チョコチップスコーン(手作り) ジャム入りヨーグルト	大学芋(手作り) スキムミルク	バナナカップケーキ(手作り) スキムミルク	どら焼き・ミニゼリー 牛乳
園での1日摂取加算	3歳未満児：509kcal 3歳以上児：389kcal	3歳未満児：505kcal 3歳以上児：386kcal	3歳未満児：466kcal 3歳以上児：342kcal	3歳未満児：515kcal 3歳以上児：362kcal	3歳未満児：521kcal 3歳以上児：395kcal	3歳未満児：479kcal 3歳以上児：329kcal
日	11日(ごはん)	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(ごはん)	15日(ごはん)	16日(パン)
朝の間食	ビスケット・牛乳	かりんとう・牛乳	ウエハース・豆乳	クラッカー・牛乳	クッキー・牛乳	ポーロ・牛乳
昼食	あじのみぞれかけ ごぼう入りさつま揚げ トマトと玉ねぎの酢の物 なすと豆腐の味噌汁 キウイフルーツ	牛肉の生姜焼き 油揚げと野菜の煮物 キャベツと卵のサラダ えのきと人参の味噌汁 プルーン	白身魚のフライ オーロラソース かぼちゃのそぼろあんかけ しらすときゅうりの梅酢和え きのこの味噌汁 なし	豚肉のピカタ 春雨と野菜のオイスター炒め カッターチーズサラダ 豆腐と椎茸のスープ みかん	さばの塩焼き 鶏レバーのマリアナソース いんげんとツナのサラダ そうめんの澄まし汁 黄桃	わかめうどん 鶏肉のから揚げ 白花豆の煮物 白菜のおかか和え パイナップル
昼の間食	スイートポテト(手作り) スキムミルク	ミニアメリカンドッグ(手作り) スキムミルク	栗蒸ししょうかん(手作り) スキムミルク	チーズケーキ(手作り) スキムミルク	サクサククッキー(手作り) 飲むヨーグルト	ぱりぱりパンプキン チーズ・牛乳
園での1日摂取加算	3歳未満児：485kcal 3歳以上児：354kcal	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：382kcal	3歳未満児：482kcal 3歳以上児：342kcal	3歳未満児：515kcal 3歳以上児：369kcal	3歳未満児：557kcal 3歳以上児：452kcal	3歳未満児：502kcal 3歳以上児：372kcal
日	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日(ごはん)	21日	22日	23日(パン)
朝の間食	せんべい・牛乳	ポーロ・牛乳	クッキー・牛乳	ウエハース・牛乳	かりんとう・豆乳	クラッカー・牛乳
昼食	豚かつ 千切大根の炒め煮 きゅうりと 魚肉ソーセージのサラダ もやしと油揚げの味噌汁 みかん	さわらの香味焼き 筑前煮 春雨サラダ じゃが芋と玉ねぎの味噌汁 キウイフルーツ	鶏肉の照り焼き 炒り豆腐 パプリカとツナのサラダ 油揚げとえのきの味噌汁 オレンジ	 愛情弁当の日	 誕生会	焼きそば ししゃもフライ きゅうりとささみの サラダ 野菜スープ 黄桃
昼の間食	さつま芋のみたらしあん(手作り) スキムミルク	チーズ入り黒糖蒸しパン(手作り) 飲むヨーグルト	アーモンドケーキ(手作り) スキムミルク	あんまん(手作り) スキムミルク	ミルクスティック・レーズン 100%りんごジュース	大豆チップス *いりこ・牛乳
園での1日摂取加算	3歳未満児：454kcal 3歳以上児：327kcal	3歳未満児：501kcal 3歳以上児：376kcal	3歳未満児：548kcal 3歳以上児：438kcal	3歳未満児：207kcal 3歳以上児：134kcal		3歳未満児：499kcal 3歳以上児：377kcal
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)	30日(パン)
朝の間食	クッキー・牛乳	クラッカー・牛乳	かりんとう・豆乳	ウエハース・牛乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	さばの照り焼き 鶏肉と野菜の炒め物 ブロッコリーと コーンのサラダ さんとう菜の味噌汁 りんご	豚肉の味噌漬け焼き キャベツと ベーコンのチャンプルー 三色なます 白菜の味噌汁 黄桃	鮭のちゃんちゃん焼き ミックスかき揚げ きゅうりとハムのサラダ 厚揚げとわかめの味噌汁 プルーン	チキン南蛮 ひじきと油揚げの煮物 小松菜とかまぼこの ごま和え 椎茸と大根の味噌汁 柿	あじの竜田揚げ 肉じゃが カニかまと ブロッコリーのサラダ なすと油揚げの味噌汁 オレンジ	ちゃんめん 鮭の塩焼き 竹輪とピーマンの 味噌炒め きゅうりとわかめの酢の物 パイナップル
昼の間食	きなこポーロ(手作り) スキムミルク	さつま芋クッキー(手作り) 飲むヨーグルト	鬼まんじゅう(手作り) スキムミルク	アップルパイ(手作り) スキムミルク	バターマフィン(手作り) スキムミルク	米粉クッキー・みかん 牛乳
園での1日摂取加算	3歳未満児：481kcal 3歳以上児：342kcal	3歳未満児：477kcal 3歳以上児：386kcal	3歳未満児：501kcal 3歳以上児：387kcal	3歳未満児：498kcal 3歳以上児：380kcal	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：368kcal	3歳未満児：481kcal 3歳以上児：332kcal

※ 朝の間食及び主食は、3歳未満児、*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。