11月のメニュー

*献立は都合により変更することがあります。ご了承ください。

曜日		月			火	水	10/1	は部口により変更すると	金	± 1
日にち			栄養価		1・2歳児	3歳以上児				1
	主食	今					ビタミン B₂ のおはなし 脂質の代謝に役立ち、健康な皮膚や髪、爪			
未満児	おやつ	月	エネルギ	— (kcal)	407	429				
		の	+11+1	FF ()	10.1	20.4	などを作り、エネルギー源となる		おにぎり持参	
全児	おかず	栄養	たんぱく	質(g)	18.4	22.4		タミンB₂。育ち盛りの		麦茶
		給給	脂質	(~)	16.1	21		は欠かせません。肉類		
		5	旧 貝	(g)	10.1			1製品・卵の動物性のものに多く		
				i (g) 1.3				まれています。		
	おやつ	おやう				1.0				麦茶・お菓子
日	にち	3			4	5		6	7	8
未満児	主食			ごはん		ごはん		ごはん	ごはん	
	おやつ				せんべい			麦茶・せんべい	麦茶・ビスケット	
全児	おかず					揚げ出し豆腐		魚のカレー揚げ	煮込みハンバーグ	パンorおにぎり
					ニサラダ	バンバンジー		もやしと水菜のツナ和え		麦茶
						みそ汁 オレンジ		みそ汁	卵スープ	くだもの
								もも缶	柿	
	+11+-			 牛乳・りんごトースト		4回 107		15 +15 = + = + +	サツ お替え	ませ おなつ
	おやつ にち			午乳・りんこトースト		十名・ハフ 12		牛乳・おからのカップケーキ	牛乳・お菓子 14	麦茶・お菓子 15
		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	14 ごはん	15
未満児	主食おやつ	こはん 麦茶・ビスケット			せんべい	麦茶・ビスケ	w F	麦茶・せんべい	麦茶・ビスケット	」 おゆうぎ会
	03 (9)	クリームシチ			9707(V) 卵の煮物	麻婆豆腐	91	鮭のちゃんちゃん焼き		
全児		コーンサラタ		根菜ソ				青菜とめかぶ和え	さつまあげと高野豆腐の煮物	Sa rai
		コーフ		みそ汁	-	麦茶		みそ汁	みそ汁	
		バナナ		りんご		バナナ		みかん缶	パイナップル	
		, , , ,		7,00		, , , ,		0)/3/0Ш	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
	おやつ	牛乳•豆銀糖		麦茶・こぎつねごはん		<u>牛乳・パン</u>		牛乳・大根もち	牛乳・お菓子	
日にち		17		18		19		20	21	22
	主食	おにぎり		ごはん		ごはん		ごはん	ちゃんぽん麵	
未満児		麦茶・ビスケット				麦茶・ビスケット		麦茶・せんべい	麦茶・ビスケット	
		おにぎり			グラタン	おでん		ししゃもフライ	ちゃんぽん麵	パンorおにぎり
全児				もやしと海苔の和え物				ビーフンカレー炒め	ミートボール	麦茶
	おかず	ブロッコリー				みそ汁		みそ汁	ブロッコリーおかか和え	くだもの
		白菜と肉団子スープ 柿				みかん缶		もも缶	オレンジ	
	おやつ			牛乳・カリカリ春巻き				牛乳・お好み焼き	牛乳・お菓子	麦茶・お菓子
日	にち	24			25	26		27	28	29
未満児	主食	4C=++ /-L	_	ごはん		ごはん	- 1	おにぎり	± + 1/2 - 1	
	おやつ	振替休日				麦茶・ビスケット		麦茶・せんべい	麦茶・ビスケット	ナルギの柱名
全児	おかず			ポテトサラダ		豚肉の八幡焼き 昆布ときのこ炒め		防災クッキング	お弁当の日	おにぎり持参
								非常食おにぎり		麦茶
				麦茶バナナ		みそ汁 みかん缶		ワクワク鍋		
		Pro lide		バナナ		いいい西		シルバーサラダ	基 太	
	おやつ	300		片 到。	 納豆ピザ	<u></u> 牛乳・パン		パイナップル 牛乳・フレンチトースト	麦茶 お苺子	 麦茶・お菓子
	00107			 	で立立しり	十手 ・ハノ		丁チル・フレフノドー人ド	十兆・00未丁	夂木・00未丁

〈今月の給食目標〉

栄養を知り、バランスよく 食べましょう!

〈おしらせ〉

17日(月)・21日(金)・27日(木) ごはんは いりません

28日(金) お弁当の日



朝食は1日の生活のスタートです。朝起きたとき の身体はエネルギー不足&低体温。

朝ごはんを食べないとどんな症状が午前中に起きるかというと…

⚠ ボーっとしている⚠ イライラする⚠ 元気にあそべないetc.

1回の量があまり多く食べられない子どもにとって、朝ごはんは大切な成長のための栄養源。

朝ごはんをしっかり食べて、 元気のスイッチをONにしましょう!





朝は忙しい!朝ごはんの準備 も難しい…。でも、スイッチ ONにするためのエネルギー源 (ブドウ糖) は摂りたい!

そこでおススメは具だくさんみそ汁 (スープ) と ラップで握ったおにぎり♪ いろんな具をポンポンいれた温かい

けっんな真をホンホンいれた温かい 汁、ラップで巻けば衛生的なごはん。 時短朝ごはんのできあがり!!