令和5年 11月 献 立 表

二川保育園(内藤作成

_	_					— 7 · 1 7 · 1		
日日	曜	未満児主食	昼食	午後のおやつ	赤色	黄 色	緑色	
Ι	唯	以上児/未満児kcal	(☆未満児 ★以上児)	(☆未満児午前 ♪手作り)	血や肉を作る食品	力や体温となる食品	体の調子を整える食品	
6		成すみれ組以上は、保護者の手作り弁当 ₹ なかではある。						
			肉豆腐	↑ツナと昆布のおにぎり	わかめ ツナ	うどん	玉ねぎ 人参 椎茸	
00								
20			かぶの和え物	麦茶 みかん	豆腐 昆布	ごはん	白菜 もやし 胡瓜	
		355/432kcal	★わかめ汁	☆ヨーグルト	牛肉 かつお節		かぶ みかん	
Ш				20日(さくら組:ドーナツ)	1	2		
7			さばのみそ煮	♪大根もち	さば ベーコン	ごはん	しょうが 小松菜 人参	
•	火	ごはん	青菜のそぼろ和え	牛乳 キウイフルーツ	鶏肉 かつお節	さつまいも	もやし 大根 しめじ ねぎ 🛭	
21			具だくさん汁	☆チーズ	油揚げ 青のり	ごま	ごぼう キウイフルーツ	
		331/420kcal			チーズ			
8			オムレツ	♪ふのラスク	鶏卵	ごはん	レタス 胡瓜 コーン 大根	
l . I	_1,	ごはん	フレンチサラダ	牛乳 りんご	豚肉	食パン	しめじ えのき 人参	
22	水		しろくまスープ	☆プルーン	きなこ	ふ	トマト 玉ねぎ ブロッコリー	
		a	0 3 (6) / 2		C-8-C	3.	りんご	
\vdash		ч	まぐろカツ	♪スイートポテト	まぐろ	ごはん	胡瓜 もやし 人参	
9	\star	ごはん	納豆サラダ	牛乳 オレンジ	納豆	ナつキハナ	大根 しめじ 玉ねぎ	
١٠١			大根のみそ汁	☆ヨーグルト	わかめ	さつまいも ごま	オレンジ	
\vdash		331/428KCal		¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬¬	鶏肉	ごはん		
امرا		-> 1⊥ /	根菜シチュー				れんこん 人参 胡瓜	
24		ごはん	かにかまの酢の物	麦茶 せんべい	チーズ	さつまいも	玉ねぎ かぶ もやし	
			チーズ バナナ	☆ヨーグルト	かにかま		キウイフルーツ	
4		ごはん	タンドリーチキン	♪ココアパイ	鶏肉	ごはん	もやし 人参 えりんぎ	
11	±		もやしののり和え	麦茶 バナナ	のり	パイ皮	しめじ 玉ねぎ バナナ	
25			きのこスープ	☆★おかし				
13		かぼちゃの	つくね	♪ふりかけおにぎり	鶏肉	ごはん	かぼちゃ 人参 大根 れんこん えのき	
•	月	ほうとう	ブロッコリーのツナ和え	麦茶 みかん	ツナ	ほうとう	白菜 玉ねぎ もやし	
27		378/472kcal	★かぼちゃのみそ汁	☆ヨーグルト			ブロッコリー みかん	
14			たらのごまみそ焼き	♪ほうれん草ケーキ	たら かつお節	ごはん	胡瓜 人参 ほうれん草	
	火	ごはん	もやしのおかか和え	牛乳 りんご	豆腐	さといも	玉ねぎ れんこん	
28		343/478kcal	豆腐のすまし汁	14日☆★焼き芋28日☆バナナ	わかめ	ごま	りんご	
		28日(ふじ組:バ			1770 07	- 01	<i>3.0</i> 2	
1			鮭のクリームコーン焼き	♪フルーツヨーグルト	鮭	ごはん	玉ねぎ 柿	
15	7K		さつまいものチーズサラダ	麦茶 せんべい	チーズ	さつまいも	カリフラワー 人参 りんご	
29	\n`		カリフラワーのスープ	☆ステックパン	ァーベ ヨーグルト	2 2 8 6 . 0	ブロッコリー しめじ バナナ	
29	-		鶏のみぞれ焼き	☆ ステックハン ♪カルシウムトースト	<u>コークルト </u> 鶏肉	ごはん	しめじ えのき ほうれん草	
16	木	ごはん		牛乳 バナナ	チーズ	゚ヹ゙゙ま _。	白菜 胡瓜 人参 大根	
30		389/467kcal	ほうれん草のみそ汁	☆ヨーグルト	青のり	食パン	玉ねぎ バナナ	
				16日(きく組:カップケーキ)	しらす	2		
			カレー	♪揚げマカロニ	豚肉 かつお節	ごはん	玉ねぎ 人参 大根	
17	金	ごはん	大根サラダ	牛乳 オレンジ	ツナ	さつまいも	ほうれん草 コーン	
' '		L14/U	チーズ キウイフルーツ	☆ヨーグルト	チーズ	マカロニ	胡瓜 キウイフルーツ	
		422/511kcal					オレンジ	
			魚肉ソーセージ	ヨーグルト	卵 ツナ	パン	コーン 玉ねぎ バナナ	
18	土	☆★サンドイッチ	コーンスープ	麦茶・おせんべい	チーズ			
			バナナ・チーズ	☆★おかし	, 魚肉ソーセージ		 	
	_	JUD/ TUZNOUI	/ / / / / /	A A 0014 O	mess			

10 金 ★誕生会 お楽しみ給食★ ※献立内の青色は『おやさいしろくま』にでてくる『サラダとしろくまスープ』をお昼に提供します。

<u>※ピンク色の食材は旬の食材です。おうちのごはんにも取り入れて下さいね。</u>

<u>※10日は以上児の白飯</u>はいりません。

※7・21日の大根もちは、きく組・すみれ組の保護者からの紹介メニューです。

※22日はすみれ組が焼きそば、28日はふじ組がパンとシチューを作りお昼に食べます。

<u>※16日はきく組がカップケーキ、20日はさくら組がドーナツを作り午後のおやつに食べます。</u>

※ふじ組のみクッキング(28日)の日の白飯はいりません。

6日(月)は、すみれ組以上は お弁当を持って遠足に出か けます。おかず入りのお弁 当を持たせて下さい。この 日は、食材の発注を停めて いますので、雨天でも持た せて下さい。

♪「おやさいしろくま」

野菜が大好きなしろくまは、ある日、「野菜の中に入った、どんな かんじかな?」と想像してみました。トマト、キャベツ、スイカ、などなど 大好きな野菜の中に入って楽しむ、しろくまのお話です。

想像をかきたてるユーモア絵本!野菜が苦手なお子さんも野菜が好きになる絵本です。

「ブロッコリーの栄養」

鼻やのどなどの粘膜を健康に保つ助けとなるβ-カロテンや、免疫機能を整え、肌を健康的に保つうえで有効に作用するビタミンCが 豊富に含まれています。 貧血予防に効果のある鉄のほか、DNAの合成に関わる葉酸も含んでいます。 旬のこの時季にメニューの食 材にプラスして積極的に摂るようにしましょう。

<u>都合により献立、食材が変更になる場合があります。 以上児のエネルギーは、主食を含んでいない時は未満児より低くなります。</u>