

			※「かみかみメニュー」には◎印をつけてあります。	2024年10月	聖隷こども園桜ヶ丘	幼	児	乳	児
ひづけ 日付	ようび 曜 ロ	ぎょうじ 行事	こんだてめい 献立名		よやつ T	エネルギー	脂質 g	エネルギー	脂質 g
נין נו	唯口	11#		乳児10時	乳幼児3時	たんぱく質g	塩分 g	たんぱく質g	塩分 g
1	か火		とうにゅう とりにく からあ 豆乳パン 鶏肉の唐揚げ パインサラダ	^{ちゃ} お茶	豆乳	600	20.5	499	18.7
			とうがん ぎゅうにゅう 冬瓜とコーンのスープ オレンジ 牛乳 ま はん あっあ や しおこんぶあ	チーズ	おにぎり	22.0	1.4	19.0	1.4
2	_{すい} 水		きのことツナの混ぜご飯 厚揚げのソースマヨ焼き 塩昆布和え	^{5ゃ} お茶	牛乳	573	16.3	462	13.4
	\1\		しる みそ汁(かぶ・青菜) キウイ お茶	せんべい	焼きいも ぎゅうにゅう	19.6	1.5	16.1	1.3
3	ŧ< 木		かき揚げうどん ポテトサラダ トマト	^{ちゃ} お茶	牛乳	555	16.7	459	14.6
	<i>\\</i>		りんご お茶	ヨーグルト	ガーリック青のりラスク	18.8	1.5	16.9	1.2
4	きん 金		たがなてりゃ ちくぜんに わかめご飯 魚の照焼き 筑前煮	ぎゅうにゅう 牛乳	5ゃ お茶	576	16.0	549	17.2
	317		しる かぽちゃあぶら みそ汁 (南瓜・油あげ) パイン缶 お茶	バナナ	とうにゅう 豆乳アイス	23.6	1.9	22.2	1.7
5	ځ ±		パン2種 ポトフ ゼリー	^{5ゃ} お茶	^{5ゃ} お茶	459	9.6	426	9.1
		(あひる・りす)	フルーツ 豆乳	かしお菓子	お菓子	15.0	1.4	13.5	1.2
7	げつ 月		ぶた にく いた なん 豚肉とパプリカのみそ炒め ブロッコリー	^{ちゃ} お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	601	24.0	483	21.4
-	Я		じる とうふ だいこん すまし汁(豆腐・大根) オレンジ お茶	チーズ	かぼちゃ 南瓜クッキー	20.5	1.6	18.0	1.5
8	か		しょく 食パン 焼いた豆腐ナゲット 蒸し野菜(みそマヨソース)	^{ちゃ} お茶	とうにゅう豆乳	633	21.2	510	18.4
	火		はくさい 白菜のスープ キウイ 牛乳	クラッカー	きなこおはぎ	27.4	1.1	21.8	1.0
9	_{すい} 水		ではん 焼き魚 切り干し大根の煮つけ	とうにゅう 豆乳	ぎゅうにゅう 牛乳	627	16.9	507	15.4
9	水		しる あおな みそ汁(青菜・わかめ) バナナ お茶	せんべい	りんごジャムサンド	26.6	2.0	22.5	1.6
10	★柒		にく きんときにまめ 肉みそラーメン 金時煮豆 ブロッコリー	^{ちゃ} お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	510	16.1	449	15.1
10	木		りんご お茶	ヨーグルト	^{こめ} 米ぽん(ココア)	19.5	1.7	18.3	1.4
11	きん		とりにく しおこうじゃ こんさい にもの ごはん 鶏肉の塩麴焼き ◎根菜の煮物	⁵ * お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	501	11.3	430	10.0
11	きん 金		しる いも たま かん ちゃ みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ) パイン缶 お茶	バナナ	プリン	21.8	1.5	18.2	1.2
4.0	Ľ	. No. 20	わぶう 和風パスタ コンソメス一プ	^{ちゃ} お茶	_{5ゃ} お茶	462	13.5	416	12.2
12	ځ ±		とうにゅう フルーツ 豆乳	かし お菓子	かし お菓子	16.3	1.5	14.2	1.3
	げつ	7)		00%	0001	_	_	_	_
14	げつ月	スポーツの日				_	_	_	_
	か	じゅうさんわ	しょく ようふう たまご や 食パン 洋風卵焼き ◎ごぼうサラダ	_{5ゃ} お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	590	22.4	508	19.9
15	火	じゅうさんや 十三夜	トランスープ オレンジ 牛乳	クラッカー	っきみ お月見まんじゅう	23.1	1.5	19.1	1.3
	+1.		フィンペーク オレジン 干孔 ぎょうざ はるきめ ごはん 餃子バーグ 春雨サラダ		ぎゅうにゅう	615	24.7	474	19.2
16	水		しる あぶら	が ビスケット		21.6	1.9	16.6	1.5
			や そう 焼きうどん ほうれん草のサラダ チーズ	たかりた ちゃ お茶	ツナみそラスク ^{ぎゅうにゅう} 牛乳	526	16.5	446	14.1
17	木		パイン缶 お茶	ヨーグルト	にんじん 人参のおやき	21.9	1.6	19.0	1.2
			はんにくあ	コークルト _{ちゃ} お茶	大多ののやさ ぎゅうにゅう 牛乳	577	11.6	475	11.3
18	きん 金		ご飯 カレー肉じゃが ブロッコリーのおかか和え トマト しる あおな ちゃ みそ汁(青菜・えのき) バナナ お茶			20.4	1.4	18.3	1.3
			といる	チーズ ^{5v} お茶	ゼリー・せんべい ちゃ お茶	523	8.8	451	8.4
19	ځ ±	_{ようじ} わんぱくひろば(幼児)	トラニゅう	お余 かし お菓子	お余 かし お菓子	16.6	1.1	14.2	1.0
			はん ぶたにく しょうがに かぼちゃ	お巣 <u>ナ</u> ちゃ お茶	お巣子 ぎゅうにゅう 牛乳	614	17.9	493	16.5
21	げつ 月		ご飯 豚肉の生姜煮 南瓜サラダ しる とうがん ちゃ みそ汁(冬瓜・えのき) オレンジ お茶			21.9	1.5	19.1	1.4
			みそ汁(冬瓜・えのき) オレンジ お茶 たまご	チーズ ^{5*} お茶	バナナ・ビスケット とうにゅう 豆乳				15.6
22	か火	***	たまご ロールパンバスのセルフサンド(卵・ウインナー・サニーレタス・トマト) いも ぎゅうにゅう		豆乳 ごへいもち	582	21.9	437	
			じゃが芋のスープ りんご 生乳 なっとうあ	クラッカー 5ゃ	こへいもち 五平餅 ぎゅうにゅう	22.1	1.9	16.0	1.4
23	_{すい} 水	しどう ブラッシング指導(ぞう)	さっとうあ ごはん 鶏肉の甘酢がらめ 納豆和え しる とうふ	^{ちゃ} お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	696	20.3	481	13.3
			しる とうふ みそ汁 (豆腐・もやし) バナナ お茶 はん さかな かお や にんじん あまからに	せんべい	あんサンド ぎゅうにゅう	26.5	2.0	19.4	1.5
24	木		ごはん 魚の香り焼き ◎ごぼうと人参の甘辛煮	^{ちゃ} お茶	牛乳	506	15.1	414	13.8
	11		しる とうふ はぐさい ちゃ みそ汁(豆腐・白菜) キウイ お茶	ヨーグルト	キラキラみかんゼリー	21.3	1.4	18.8	1.2
25	きん 金	たんじょうかい 誕生会	お楽しみメニュー	とうにゅう 豆乳	ぎゅうにゅう 牛乳	597	22.8	584	22.4
	गर	<u></u> 윤고조		バナナ	???	25.3	1.2	24.2	1.1
26	<u>ځ</u>		ッナサンド 教のスープ	⁵ ゃ お茶	お茶	474	19.7	356	13.7
			フルーツ 豆乳	お菓子	お菓子	15.1	1.7	10.7	1.1
28	げつ月		いも にざかな あ さつま芋ごはん 煮魚 ごま和え	_{ぎゅうにゅう} 牛乳	^{5ゃ} お茶	485	11.8	462	13.3
20	月		しる だいこんたま ちゃ みそ汁(大根・玉ねぎ) キウイ お茶	せんべい	フローズンヨーグルト	19.7	1.6	19.2	1.5
20	か		はくさい カレーライス 白菜サラダ トマト	_{ちゃ} お茶	ぎゅうにゅう 牛乳	770	27.1	627	23.5
29	火	JAカレー	きゅうにゅう バナナ 牛乳	クラッカー	ごはんピザ	25.1	1.9	20.8	1.6
	+ 1、	42 48 1 14 475 1845 1.	しょうゆ だいがくいも 醤油ラーメン 大学芋 ツナきゅう	_{ちゃ} お茶	きゅうにゅう	586	18.0	486	16.2
30	水	だ が し やさくらがおか 駄菓子屋桜ケ丘	番油フーメン 大学手 ツナきゆう ************************************		午乳 この ゃ お好み焼き	19.8	1.5	17.8	1.4
			とうにゅう かぼちゃ やさい	チーズ _{ちゃ} お茶	ぎゅうにゅう	521	17.9	445	14.2
31	木	だ が し やさくらがおか 駄菓子屋桜ケ丘	Φ.		牛乳 こめこ 米粉のカップケーキ	20.8	1	16.9	1.4
			キャベツのスープ オレンジ 飲むヨーグルト	バナナ			りょうしょう		1.4
				しいれとう つごう こんだて へんこう ばあい りょうしょう ※仕入等の都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。					

★今月の絵本献立★

毎年幼児クラスを中心に、子どもが自分でロールパンサンドを完成させる楽しみがある献立です。絵本では多くのお客さん(具材)が乗りますが園では子どもが扱いやすい食材を 選んで提供します。今年はどんなロールパンサンドが出来るか楽しみにしたいと思います。

★レシピ紹介 餃子バーグ(包まない餃子味のハンバーグ)★

【材料】豚ひき肉200g、キャベツ2枚、にら1/4束、玉ねぎ1/6、塩少々、ごま油小さじ1、おろしにんにく少々、おろし生姜少々、酒小さじ1、醤油大さじ1/2、片栗粉大さじ1 ①野菜はみじん切りにしておく。②全ての材料と①と共に粘り気が出るまでよく混ぜ合わせて成形する。③フライパンに油(分量外)をひき、③を入れて蓋をして弱火で蒸し焼きにする ④崩れない程度に固まったら裏返してさらに2から3分弱火で焼く。⑤中心まで火が通ったら出来上がり。※大人はお好みで餃子のタレ(醤油、酢、辣油)などおかけください。