

令和6年10月 献立表 (幼児食)

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日		1日(ごはん)	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(パン)
朝の間食		クラッカー・牛乳	ポーロ・豆乳	クッキー・牛乳	ウエハース・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食		白身魚のチーズフライ しらすと大豆の煮物 キャベツと人参の梅和え えのき入りかき玉汁 バナナ	チンジャオロースー 厚揚げとアスパラの炒め物 大根とカニかまのサラダ じゃが芋の味噌汁 オレンジ	鮭の漬け焼き ツナとピーマンのオムレツ ほうれん草のごまマヨ和え 春雨の中華スープ 黄桃	鶏肉の磯辺揚げ 千切り大根の炒め煮 コールスローサラダ なすと豆腐の味噌汁 パイナップル	カレーうどん 鶏ささ身フライ ウインナーの カラフル野菜炒め グリーンサラダ みかん
昼の間食		黒ごまクッキー(手作り) スキムミルク	マカロニきなこ(手作り) スキムミルク	サターアンダギー(手作り) スキムミルク	甘納豆蒸しパン(手作り) ヨーグルト(手作り)	おやつカステラ プルーン・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：520kcal 3歳以上児：444kcal	3歳未満児：450kcal 3歳以上児：401kcal	3歳未満児：459kcal 3歳以上児：348kcal	3歳未満児：440kcal 3歳以上児：340kcal	3歳未満児：528kcal 3歳以上児：451kcal
日	7日(ごはん)	8日(ごはん)	9日(ごはん)	10日(ごはん)	11日(ごはん)	12日(パン)
朝の間食	ウエハース・牛乳	ポーロ・牛乳	かりんとう・豆乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	さばの塩焼き レバニラ炒め きゅうりと コーンの酢の物 豆腐とキャベツの味噌汁 オレンジ	鶏肉のマーマレード焼き 春雨と野菜の炒め物 ハムとキャベツのサラダ わかめと玉ねぎの味噌汁 みかん	白身魚の味噌マヨ焼き じゃが芋の千切り炒め 海藻サラダ キャベツとベーコンの スープ バナナ	豚肉のカレーピカタ 根菜と厚揚げの煮物 キャベツのツナサラダ きのこのすまし汁 パイナップル	あじの香味焼き 干しエビと玉ねぎの かき揚げ きゅうりとささ身のマヨ和え もやしと油揚げの味噌汁 黄桃	ミートソースパヴェッティ はんぺんフライ アスパラと 魚肉ソーセージのサラダ コーンとわかめのスープ プルーン
昼の間食	甘食(手作り) スキムミルク	ミートパイ(手作り) スキムミルク	きなこポーロ(手作り) ヨーグルト(手作り)	フレンチトースト(手作り) スキムミルク	お好み焼き(手作り) スキムミルク	まあるいクラッカー パイナップル・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：451kcal 3歳以上児：332kcal	3歳未満児：557kcal 3歳以上児：505kcal	3歳未満児：500kcal 3歳以上児：438kcal	3歳未満児：495kcal 3歳以上児：415kcal	3歳未満児：493kcal 3歳以上児：403kcal	3歳未満児：443kcal 3歳以上児：358kcal
日	14日	15日(ごはん)	16日(ごはん)	17日	18日(ごはん)	19日(パン)
朝の間食		せんべい・牛乳	ウエハース・牛乳	かりんとう・豆乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・牛乳
昼食	  スポーツの日	白身魚のゆかり天ぷら 牛肉入りきんぴらごぼう 春雨ナムル じゃが芋と玉ねぎの 味噌汁 バナナ	鶏肉の照り焼き マーボー豆腐 ツナときゅうりのサラダ きのこの味噌汁 パイナップル	  誕生会	牛肉のごま醤油炒め 干草焼き コーンと大根のサラダ なめこと豆腐の味噌汁 プルーン	ちゃんぽん 鮭の塩焼き 竹輪とピーマンの 味噌炒め さつま芋のサラダ キウイフルーツ
昼の間食		豆乳ケーキ(手作り) スキムミルク	クリームチーズクッキー(手作り) スキムミルク	薄焼きせんべい・レーズン 100%りんごジュース	ホットケーキ(手作り) スキムミルク	野菜入りそふとせん チーズ・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：499kcal 3歳以上児：384kcal	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：411kcal		3歳未満児：437kcal 3歳以上児：364kcal	3歳未満児：480kcal 3歳以上児：388kcal
日	21日(ごはん)	22日(ごはん)	23日(ごはん)	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(パン)
朝の間食	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳	かりんとう・豆乳	ビスケット・牛乳	ポーロ・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	白身魚のムニエル タルタルソースかけ 鶏肉とピーマンの塩炒め 白菜のごま和え かぼちゃと玉ねぎの味噌汁 みかん	牛肉の柳川風煮 枝豆入りさつま揚げ マカロニサラダ 里芋としめじの味噌汁 キウイフルーツ	さばの味噌煮 豚肉とアスパラの オイスターソース炒め ごぼうときゅうりのサラダ 切り干し大根の味噌汁 オレンジ	鶏肉の唐揚げ 小松菜と竹輪の炒め物 納豆サラダ じゃが芋と大根の味噌汁 バナナ	鮭の コーンマヨネーズ焼き 鶏レバーのマリアナソース アスパラときゅうりのサラダ 人参と椎茸の味噌汁 パイナップル	あんかけ焼きそば ししゃも焼き きゅうりと ちりめんの酢の物 もずくのスープ 黄桃
昼の間食	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	2色ういろ(手作り) スキムミルク	チーズケーキ(手作り) スキムミルク	ピザトースト(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	あんこパイ(手作り) スキムミルク	りんごとミルクのかりんとう レーズン・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：535kcal 3歳以上児：464kcal	3歳未満児：477kcal 3歳以上児：404kcal	3歳未満児：502kcal 3歳以上児：417kcal	3歳未満児：488kcal 3歳以上児：415kcal	3歳未満児：461kcal 3歳以上児：399kcal	3歳未満児：438kcal 3歳以上児：363kcal
日	28日(ごはん)	29日(ごはん)	30日(ごはん)	31日(ごはん)	【ひとくちメモ】 ようやく秋の訪れを感じられるようになりました。「食欲の秋」ですね。 橘農園に植えたさつま芋も大きく成長し、収穫の時期を迎えました。10月中旬に松組さんが芋掘りに行きます。今年は暑さや雨の影響で予定していた畑行きもなかなか実行できませんでしたが、自然に触れる機会や収穫の体験ができるとよいと思います。さつま芋を使ってのクッキングも予定しています。身近に感じることで、食欲に繋がれば良いです。	
朝の間食	ウエハース・牛乳	クラッカー・牛乳	ビスケット・豆乳	せんべい・牛乳		
昼食	とんかつ 大豆のケチャップ煮 スパゲッティサラダ 豆腐と大根の味噌汁 パイナップル	さばのみぞれかけ ビーフンと野菜の炒め物 かぼちゃの チーズごま和え 里芋と椎茸の味噌汁 みかん	牛肉の デミグラスソース炒め 三色かき揚げ 海藻サラダ 小松菜と油揚げのすまし汁 黄桃	あじフライ 高野豆腐の卵とじ ハムと玉ねぎのサラダ 厚揚げとえのきの味噌汁 キウイフルーツ		
昼の間食	レーズンマフィン(手作り) スキムミルク	ジャムサンド(手作り) スキムミルク	さつま芋クッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	蒸しろうかん(手作り) スキムミルク		
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：560kcal 3歳以上児：453kcal	3歳未満児：484kcal 3歳以上児：389kcal	3歳未満児：458kcal 3歳以上児：376kcal	3歳未満児：539kcal 3歳以上児：450kcal		

※ 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。