

令和6年9月献立表（幼児食）

橘保育園

曜日	月	火	水	木	金	土
日	2日(ごはん)	3日(ごはん)	4日(ごはん)	5日(ごはん)	6日(ごはん)	7日(パン)
朝の間食	せんべい・牛乳	ビスケット・牛乳	クッキー・豆乳	クラッカー・牛乳	ポーロ・牛乳	かりんとう・牛乳
昼食	鶏肉の竜田揚げ 高野豆腐の卵とし じゃが芋のコロコロサラダ 白菜としめじの味噌汁 キウイフルーツ	さばの塩焼き かぼちゃとちくわの味噌炒め きゅうりとカニかまの酢の物 豆腐の味噌汁 パイナップル	松風焼き カラーピーマンの炒り卵 海藻サラダ 大根と厚揚げの味噌汁 黄桃	あじの香味焼き 鶏レバーのマリアナスソース 大根の梅マヨサラダ ほうれん草入りかき玉汁 バナナ	牛肉のデミグラスソース炒め 三色かき揚げ キャベツと竹輪のごま酢和え コーンスープ オレンジ	わかめうどん ししゃもフライ 金時豆の煮物 カニかまと きゅうりのサラダ ブルーベリー
昼の間食	かぼちゃ蒸しパン(手作り) スキムミルク	ロッククッキー(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	マドレーヌ(手作り) スキムミルク	さつまいものみたらしあん(手作り) スキムミルク	餃子の皮ピザ(手作り) スキムミルク	ミレービスケット レーズン・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：476kcal 3歳以上児：393kcal	3歳未満児：424kcal 3歳以上児：352kcal	3歳未満児：504kcal 3歳以上児：436kcal	3歳未満児：453kcal 3歳以上児：394kcal	3歳未満児：442kcal 3歳以上児：374kcal	3歳未満児：472kcal 3歳以上児：407kcal
日	9日(ごはん)	10日(ごはん)	11日	12日(ごはん)	13日(ごはん)	14日(パン)
朝の間食	ウエハース・牛乳	クッキー・牛乳	ポーロ・豆乳	ビスケット・牛乳	クラッカー・牛乳	せんべい・牛乳
昼食	ぶりの照り焼き 豚肉と野菜の煮物 ほうれん草と もやしのごま和え 冬瓜スープ バナナ	鶏肉の天ぷら 炒り豆腐 きゅうりとコーンのサラダ 小松菜のすまし汁 黄桃	 誕生会	豚肉の味噌炒め じゃが芋入りオムレツ ブロッコリーの カッターチーズサラダ 椎茸とえのきの味噌汁 オレンジ	鮭フライ 肉じゃが オクラときゅうりの梅和え 切干大根の味噌汁 キウイフルーツ	ナポリタンスパゲッティ ささみフライ トマトときゅうりのサラダ 油揚げのスープ パイナップル
昼の間食	大学芋(手作り) スキムミルク	アップルパイ(手作り) スキムミルク	おやつカステラ・チーズ 100%野菜ジュース	ツナトースト(手作り) スキムミルク	バナナケーキ(手作り) 飲むヨーグルト(手作り)	サクッとコーンクッキー ブルーベリー・牛乳
園での1日 摂取カロリー	3歳未満児：520kcal 3歳以上児：429kcal	3歳未満児：425kcal 3歳以上児：344kcal		3歳未満児：500kcal 3歳以上児：419kcal	3歳未満児：508kcal 3歳以上児：425kcal	3歳未満児：512kcal 3歳以上児：456kcal
日	16日	17日(ごはん)	18日(ごはん)	19日(ごはん)	20日(ごはん)	21日(パン)
朝の間食		ポーロ・牛乳	ビスケット・豆乳	せんべい・牛乳	かりんとう・牛乳	ウエハース・牛乳
昼食	 敬老の日	白身魚のきのこあんかけ 枝豆入りさつま揚げ ツナときゅうりのサラダ かぼちゃと油揚げの味噌汁 オレンジ	鶏肉の照り焼き 大豆のケチャップ煮 マカロニサラダ 豆腐とわかめの味噌汁 バナナ	あじの南蛮漬け 切り干し大根の煮物 きゅうりとハムのサラダ えのきと椎茸の味噌汁 キウイフルーツ	豚肉のチーズパン粉焼き 大根のきんぴら きゅうりと玉ねぎの酢の物 野菜スープ みかん	焼きビーフン 鶏肉のカレー焼き キャベツとコーンのサラダ 白菜とベーコンのスープ ブルーベリー
昼の間食		栗蒸ししょうかん(手作り) スキムミルク	そうめん まあるいクラッカー	チーズ入り黒糖蒸しパン(手作り) スキムミルク	おはぎ(手作り) スキムミルク	おこめせん チーズ・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：455kcal 3歳以上児：374kcal	3歳未満児：446kcal 3歳以上児：331kcal	3歳未満児：473kcal 3歳以上児：407kcal	3歳未満児：446kcal 3歳以上児：379kcal	3歳未満児：422kcal 3歳以上児：337kcal
日	23日	24日(ごはん)	25日(ごはん)	26日(ごはん)	27日(ごはん)	28日(パン)
朝の間食		せんべい・牛乳	かりんとう・豆乳	ポーロ・牛乳	ウエハース・牛乳	クッキー・牛乳
昼食	 振替休日	牛肉の香味焼き しめじとベーコンの炒り卵 ポテトサラダ キャベツと椎茸の味噌汁 バナナ	あじの竜田揚げ 春雨と野菜のソテー 枝豆とささ身の白和え チンゲン菜とさつま芋の味噌汁 パイナップル	鶏肉のオーロラ焼き しらすとピーマンの炒め物 えのきとわかめの ごまマヨサラダ 里芋と大根の味噌汁 みかん	さわらの西京焼き 野菜のかき揚げ さつま芋のサラダ 白菜と油揚げの味噌汁 黄桃	チキンクリーム スパゲッティ じゃが芋のおかか煮 レタスとトマトのサラダ きのこのスープ キウイフルーツ
昼の間食		よもぎ蒸しパン(手作り) スキムミルク	サクサククッキー(手作り) ヨーグルト(手作り)	キャロットケーキ(手作り) スキムミルク	二色ういろ(手作り) スキムミルク	鉄カルウエハース パイナップル・牛乳
園での1日 摂取カロリー		3歳未満児：530kcal 3歳以上児：431kcal	3歳未満児：522kcal 3歳以上児：454kcal	3歳未満児：421kcal 3歳以上児：351kcal	3歳未満児：491kcal 3歳以上児：414kcal	3歳未満児：454kcal 3歳以上児：350kcal
日	30日(ごはん)	<p>9月は暦上では秋ですが、まだまだ暑い日が続く、今年は10月頃まで夏が続くと報道されていきました。秋と言えば食欲が高まる季節ですが、夏バテの影響が出て体調を崩す心配もありますので、ご家庭でも食事の栄養バランスと十分な休養・睡眠をとるように心がけていきましょう。外で遊ぶ機会が増えていきますので、しっかり食べて体力がつくように、おいしく調理したいと思います。</p> <p>18日は子どもたちが楽しみにしているそうめん流しがあります。</p> <p>橘保育園の手作りめんつゆがどこのよりも美味しいと園長先生が褒めてくださいます。めんつゆは、昆布、かつお節、椎茸をふんだんに使っています。手作りの美味しさを、子ども達に舌で覚えてもらいたいです。</p> <p>毎日お忙しいご家庭では、子ども達の好きなそうめん、納豆やオクラ、ツナ、カニカマ、ソーセージ、えび等、いろいろトッピングして食べるのもおすすめです。</p>				
朝の間食	せんべい・牛乳					
昼食	豚肉の生姜焼き 根菜の炒め煮 スパゲッティサラダ 豆腐としめじの味噌汁 オレンジ					
昼の間食	ポパイケーキ(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：500kcal 3歳以上児：436kcal					



※ 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。