令和4年度



9月献立表



三潴保育園

A	火	水	木	<u> </u>	土
			1	Z	3
702 19073 - 700000			すき焼き風煮	和風オムレツ	肉味噌スパゲティ
\$\$\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	340000		野菜サラダ	すまし汁	じゃこスープ
E STORY			果物	いりこ	果物
		<i>j</i> }	十六穀米(わかめ)	十六穀米	
	\exists		《 3時のおやつ》 ジャム入りマフィン・牛乳	《 3時のおやつ》 メロンパン・ミルク	《3時のおやつ》
			シャム人りマフィフ・牛乳 <10時のおやつ >	メロンハン・ミルシ < 10時のおやつ >	ココナッツサブレ・牛乳 < 10時のおやつ >
TOTA	110000		チーズ・牛乳	果物・牛乳	ウエハース・牛乳
5	6	1	8	9	10
大豆の五目煮	パスタ入りオムレツ	魚のカレーフリッター	南瓜のクリームシチュー	豚肉とピーマンの炒め物	牛丼
野菜の味噌和え	コーンチャウダー	鶏肉と野菜の具だくさんスープ	カミカミサラダ	むらくも汁	玉葱と茄子の味噌汁
いりこ	果物	ミニトマト	十六穀米	果物【セレクト】	果物
十六穀米(ごま塩)	十六穀米	十六穀米(ゆかり)	17 7/92/14	十六穀米	十六穀米
《 3時のおやつ》	《 3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《 3 時のおやつ》	《3時のおやつ》	《 3時のおやつ》
場げパン・牛乳	蒸しケーキ・牛乳	杏仁豆腐・牛乳	梨・ミルク		せんべい・牛乳
	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>
· · · =	· · · ·	· · · =		· · ·	· · ·
果物・牛乳	ビスケット・牛乳	果物・牛乳	かりんとう・牛乳	チーズ・牛乳 a	シスコーン・牛乳
12	13	14	15	16	17
魚のサワーソース焼き	厚揚げのそぼろあんかけ	焼き肉	ツナエッグ	竹輪の磯辺揚げ	
じゃが芋の洋風スープ	和風サラダ	田舎汁	鶏肉とひじきの煮つけ	五色野菜スープ	お弁当の日
果物	いりこ	果物	ヤクルト	果物	
十六穀米	十六穀米(わかめ)	十六穀米(しらす)	十六穀米	十六穀米(のり佃煮)	
《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《 3時のおやつ》	《 3時のおやつ》	《3時のおやつ》
シュガートースト・牛乳	フルーツクリーム・牛乳	小倉入り蒸しパン・牛乳	南瓜団子•牛乳	オレンジケーキ・ミルク	源氏パイ・牛乳
<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>
ウエハース・牛乳	チーズ・牛乳	クラッカー・牛乳	果物・ヤクルト・お茶	エイセイボーロ・牛乳	黒棒•牛乳
19	20	21	22	23	24
	魚のオーロラソースかけ	和風麻婆豆腐	豚肉ときのこのカレー		温そうめん
	マカロニスープ	春雨の酢の物	ツナマヨサラダ		野菜とウインナーのソテー
After the common terms	果物【セレクト】	いりこ	果物	41. 4 ×	果物
飯老の日	十六穀米	十六穀米(ゆかり)	十六穀米	秋分。日	
	《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《 3 時のおやつ 》	秋万の日	《3時のおやつ》
	南瓜ケーキ・牛乳	オレオ・ミルク	チーズサンド・牛乳		ハーベスト・牛乳
	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>		<10時のおやつ>
	シスコーン・牛乳	果物・牛乳	ビスケット・牛乳		チーズ・牛乳
26	27	28	29	30	
魚の洋風焼き	中華風そぼろ煮	キャベツの卵焼き	きのこおこわ	豆腐とエビのケチャップ煮	
チンゲン菜のミルクスープ	もやしのゴマ酢和え	チキンスープ	鶏肉の唐揚げ	野菜のゴマ和え	
果物	ヤクルト	果物	さつま汁	いりこ	
十六穀米	十六穀米(かつお節)	十六穀米(ごま塩)	おひたし	十六穀米	
《 3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	《3時のおやつ》	-
豆乳プリン・牛乳	ミルクスコーン・牛乳	黄粉うどん・牛乳	リングドーナツ・リンゴジュース		
<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	<10時のおやつ>	
エイセイボーロ・牛乳	果物・ヤクルト・お茶	黒棒・牛乳	果物•牛乳	チーズ・牛乳	



朝食におすすめの食材

朝食にはエネルギー源となる炭水化物のパンやごはんと、体温を上昇させてくれるたんぱく質の肉・魚・卵・大豆などをいっしょにとると、効率よく身体が動くようになります。また、不足しがちなビタミンやミネラルが豊富に含まれる野菜類や果物もおすすめです。家庭の朝食では、一日にとるべき栄養量の25~30%を目安にすると良いのです。朝食をしっかり食べて、元気に一日をスタートしましょう。



絵本を通じて **舎**育を

読書の秋、子どもたちに絵本と食べ物との出会いを体験させてみては? 絵本に出てくる食べ物のイメージは、ワクワクとした気持ちとともに食への関心を高めます。「食」は、生きることの基本です。絵本の世界から、実際の食べ物を見て料理を味わうことで、子どもの心の中に深く「食」が刻まれていくことでしょう。絵本を通じて食べる楽しさや作るおもしろさ、好き嫌いの克服や食事のマナーなど、「食の世界」を広げていってあげたいものです。