



11月の目標
～バランスよく食べよう～
テーマ野菜
「白菜」



※カルシウム補給の為、午前中に小魚と麦茶を提供しています。
※日々安心・安全な食品を納品していますが、納入状況により献立を変更する場合があります。
※カレンダーに記載されているカロリーは幼児の1日の屋食とおやつ分のカロリーです。
乳児は8割で計算しています。また、これは目安であり個々の喫食量に応じて変動します。
※一日の幼児屋食おやつ分のカロリー基準：546kcal

曜	月	火	水	木	金	土	
日	2	3	4	5	6	7	
予定		文化の日	身体測定(幼児)	身体測定(乳児)	避難訓練		
屋食	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 肉じゃが 小松菜の海苔和え 大根と若布の味噌汁 りんご 		<ul style="list-style-type: none"> ご飯 マーマレードチキン 白菜とハムのレモンドレッシング和え きのこの味噌汁 ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> そぼろあんかけうどん レバーの香味煮 中華胡瓜 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 鯉のチーズフライ グリル野菜～玉葱ドレッシング～ 白菜と油揚げの味噌汁 フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の野菜炒め丼 若布の酢の物 かぶの味噌汁 オレンジ 	
午後のおやつ	青菜とじゃこのおにぎり ・ 麦茶		白菜のお好み焼き ・ 牛乳	ひじきご飯 ・ 麦茶	メロンパン ・ ヨーグルトドリンク	ビスケット ・ せんべい ・ 牛乳	
kcal	497		641	442	493	634	
日	9	10	11	12	13	14	
予定			野菜の日	テーマ野菜の日	七五三献立		
屋食	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 鯖の胡麻味噌焼き 切干大根の煮物 のっぺい汁 みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ボークカレー フレンチサラダ～りんごドレッシング～ コンソメスープ ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 油麩の卵とし丼 南瓜の甘煮 白菜と人参の漬物 豆腐と小松菜の味噌汁 柿 	<ul style="list-style-type: none"> 秋の炊き込みご飯 白菜たっぷりちゃんこ鍋 かぶと胡瓜の塩昆布和え りんご 	<ul style="list-style-type: none"> お赤飯 赤魚の煮つけ もみじ人参の甘煮 ほうれん草としめじの白和え 手まり麩と水菜のすまし汁 お花みかん 	<ul style="list-style-type: none"> そぼろ丼 胡瓜のゆかり和え ほうれん草と玉葱の味噌汁 ヨーグルト 	
午後のおやつ	シュガートースト ・ 牛乳	鶏肉の味噌雑炊 ・ 麦茶	さつま芋の蒸しパン ・ 牛乳	白菜とツナのクリームパスタ ・ 麦茶	お祝いケーキ ・ 紅茶	ビスケット ・ せんべい ・ 牛乳	
kcal	612	593	558	463	792	541	
日	16	17	18	19	20	21	
予定							
屋食	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 肉じゃが 小松菜の海苔和え 大根と若布の味噌汁 りんご 	<ul style="list-style-type: none"> 麦ご飯 鮭のレモン醤油焼き ひじきの煮物 豚汁 みかん 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 マーマレードチキン 白菜とハムのレモンドレッシング和え きのこの味噌汁 ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> そぼろあんかけうどん レバーの香味煮 中華胡瓜 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 鯉のチーズフライ グリル野菜～玉葱ドレッシング～ 白菜と油揚げの味噌汁 フルーツゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉の野菜炒め丼 若布の酢の物 かぶの味噌汁 オレンジ 	
午後のおやつ	青菜とじゃこのおにぎり ・ 麦茶	ツナときのこの炊き込みご飯 ・ 牛乳	白菜のお好み焼き ・ 牛乳	ひじきご飯 ・ 麦茶	メロンパン ・ ヨーグルトドリンク	ビスケット ・ せんべい ・ 牛乳	
kcal	497	487	641	442	493	634	
日	23	24	25	26	27	28	
予定	勤労感謝の日		誕生会 (世界の料理：中国)	テーマ野菜の日			
屋食		<ul style="list-style-type: none"> ボークカレー フレンチサラダ～りんごドレッシング～ コンソメスープ ヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> チャーハン 油淋鶏 春雨サラダ 豆腐のかき卵スープ フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 秋の炊き込みご飯 白菜たっぷりちゃんこ鍋 かぶと胡瓜の塩昆布和え りんご 	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 カレーの煮つけ ほうれん草としめじの白和え 手まり麩と水菜のすまし汁 みかん 	<ul style="list-style-type: none"> そぼろ丼 胡瓜のゆかり和え ほうれん草と玉葱の味噌汁 ヨーグルト 	
午後のおやつ		鶏肉の味噌雑炊 ・ 麦茶	黒ごまプリン ・ 麦茶	白菜とツナのクリームパスタ ・ 麦茶	手作りあんまん ・ 牛乳	ビスケット ・ せんべい ・ 牛乳	
kcal		593	584	463	415	541	
日	30						
予定							
屋食	<ul style="list-style-type: none"> ご飯 鯖の胡麻味噌焼き 切干大根の煮物 のっぺい汁 みかん 		<p>～白菜について～ 白菜といえば鍋料理のイメージがありますが、漬物や炒め物、生でも加熱をしても様々な料理方法で美味しく食べる事ができる万能野菜です。寒くなり霜に当たると更に甘みを増し、より柔らかくなると言われてます。最近是一年中見かけられますが、一番美味しいこの時期は栄養価も高いので、旬の時期に様々な調理法で楽しみたいですね。</p>		<p>～バランスよく食べよう～ 子どもの成長には、色々な栄養素が必要です。「バランスの良い食事」のイメージはありますが、なかなか実現が難しいものです。そこで、食事に様々な色を取り入れるよう意識してみてください。ご飯や乳製品の白、野菜の黄色・緑・赤、、、。また3食同じ時間に食事をとることで体のリズムが整ってきます。出来ることから始め、風邪に負けない身体づくりをしましょう。</p>		
午後のおやつ	シュガートースト ・ 牛乳						
kcal	612						