

					ひかりテラス保育園
日付	時間帯	献立	力や体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
	<u></u> 午前おやつ	みかん缶	73 (- Avancas 9 00)	画で内になるこの	みかん
1 水	昼食	雑穀ご飯 厚あげきのこあん コロコロポテト みそ汁	雑穀ご飯、きび砂糖、ごま油、片栗粉、 じゃがいも、さつまいも、なたね油、マ ヨドレ、カレー粉	厚揚げ、鶏ひき肉、木綿豆 腐、豆みそ	にんじん、たまねぎ、えのきたけ、 ぶなしめじ、芽ひじき、乾燥わかめ ねぎ、昆布
	午後おやつ	手作りマフィン・金時豆	米粉のパンケーキミックス、 きび砂糖、なたね油	豆乳、金時豆(煮豆)	
2 木	年前おやつ	ジュース 雑穀ご飯 白身魚のトマト煮 ごまブロッコリー みそ汁	雑穀ご飯、片栗粉、なたね油、スイート コーン、すりごま	メルルーサ、厚揚げ、豆みそ	たまねぎ、パプリカ、ホールトマト 缶、ブロッコリー、にんじん、こまつ な、えのきたけ、昆布
	午後おやつ	大根せんべい	じゃがいも、片栗粉、きび砂糖、なたね油	シーチキン、豆みそ	だいこん
	午前おやつ	バナナ			バナナ
3 金	昼食	雑穀ご飯 豚のごまみそ焼き ほうれん草お浸し すまし汁	雑穀ご飯、米粉、すりごま	豚もも、豆みそ、さくらえび (素干し)、 高野豆腐	なす、パプリカ、ほうれんそう、 にんじん、ぶなしめじ、だいこん
	午後おやつ	焼きいもパイン	さつまいも、きび砂糖、なたね油		パインアップル(缶詰)
	午前おやつ	せんべい	ソフトせんべい		
4 ±	昼食	ツナピラフ みそ汁	雑穀ご飯、さつまいも	シーチキン、豆みそ	たまねぎ、こまつな、にんじん、昆布
	午後おやつ	いちごのスティックケーキ	いちごのスティックケーキ		
	午前おやつ	お米でりんごタルト 0.5個	お米でりんごタルト		
6 · 20 月	昼食	雑穀ご飯 鮭の野菜ソースがけ 大根の炒り煮 みそ汁	雑穀ご飯、なたね油、きび砂糖	塩ざけ、シーチキン、豆み そ、油揚げ	たまねぎ、ブロッコリー、パプリカ、 だいこん、にんじん、こまつな、昆 布、乾燥わかめ、えのきたけ
	午後おやつ	蒸しパン・かぼちゃ	米粉のパンケーキミックス、 きび砂糖、なたね油	豆乳	かぼちゃ
	午前おやつ	バナナ	この 時間、 なんれる川		バナナ
7 · 21 火	昼食	雑穀ご飯 和風麻婆豆腐 春雨サラダ スープ	雑穀ご飯、なたね油、片栗粉、 はるさめ、スイートコーン、 きび砂糖、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、豆み そ、しらす干し	なす、ねぎ、えのきたけ、芽ひじき、 きゅうり、もやし、乾燥わかめ、ほう れんそう、にんじん
	午後おやつ	おにぎり・桜えび	雑穀ご飯	さくらえび (素干し)	あおのり
	午前おやつ	豆乳ヨーグルト	いちごジャム	豆乳ヨーグルト	
8 水	昼食	雑穀ご飯 蒸し鶏の中華ソース 小松菜煮浸し みそ汁	雑穀ご飯、きび砂糖、ごま油、 すりごま	鶏もも肉、油揚げ、豆みそ	たまねぎ、ほうれんそう、パブリカ、 こまつな、にんじん、昆布、 ぶなしめじ、かぼちゃ、切干しだいこ ん
	午後おやつ	フルーツゼリー	カップゼリー80℃ぶどう		パインアップル(缶詰)
	午前おやつ	フルーツ豆乳		豆乳	りんごジュース
9 · 23 木	昼食	雑穀ご飯 さわらのねぎ焼き かぶのうま煮 みそ汁	雑穀ご飯、きび砂糖、片栗粉	さわら、厚揚げ、鶏ひき肉、豆みそ	にんじん、ねぎ、かぶ、さやいんげ ん、昆布、だいこん、えのきたけ、こ まつな
	午後おやつ	さつまいももち	さつまいも、じゃがいも、 片栗粉、きび砂糖		
10 ·	午前おやつ	みかん缶 雑穀ご飯 根菜のそぼろ煮 かばちゃサラダ	対象が、さい砂糖 雑穀ご飯、ごま油、きび砂糖、片栗粉、 マヨドレ	豚ひき肉、豆みそ、絹ごし豆腐	みかん だいこん、にんじん、ごぼう、 かぼちゃ、きゅうり、えのきたけ、乾 燥わかめ
金		すまし汁			

日付	時間帯	献立	材料名		
			力や体温になるもの	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの
11	午前おやつ	せんべい	ソフトせんべい		
11 • 25	昼食	とり照り焼き丼 みそ汁	雑穀ご飯、きび砂糖、なたね油、片栗 粉、スイートコーン、マヨドレ	鶏もも肉、豆みそ	たまねぎ、なす、にんじん、 ぶなしめじ、昆布、ほうれんそう、 だいこん、乾燥わかめ
土	午後おやつ	11日/お米でスイートポテト 25日/お米でさつまいもと栗のタルト	お米でスイートポテト お米でさつまいもと栗のタルト		
	午前おやつ	お米でさつまいもと栗のタルト 0.5個	お米でさつまいもと栗のタルト		
14 火	昼食	雑穀ご飯 アジのきのこあんかけ 高野豆腐の炒め煮 すまし汁	雑穀ご飯、なたね油、きび砂糖、片栗粉	まあじ、高野豆腐、シーチキン	ぶなしめじ、えのきたけ、 チンゲンサイ、昆布、だいこん、 にんじん、こまつな、乾燥わかめ、 たまねぎ、ほうれんそう
-	午後おやつ	にらせんべい	米粉、なたね油	シーチキン	にら
	午前おやつ	みかん缶			みかん
15 ・ 29 水	昼食	雑穀ご飯 かわり豆腐 ごろごろサラダ みそ汁	雑穀ご飯、片栗粉、なたね油、さつまい も、マヨドレ	木綿豆腐、シーチキン、豆み そ	ねぎ、芽ひじき、ブロッコリー、 昆布、にんじん、切干しだいこん、 ぶなしめじ
-	午後おやつ	おにぎり・じゃこ	雑穀ご飯	じゃこ	あおのり
	午前おやつ	ジュース			
16 · 30 木	昼食	雑穀ご飯 とりの甘酒クリーム煮 秋野菜のソテー ビーフンスープ	雑穀ご飯、なたね油、じゃがいも、 片栗粉、さつまいも、 きび砂糖、すりごま、ビーフン	鶏もも肉、豆乳、 豆みそ	こまつな、たまねぎ、にんじん、 かぼちゃ、えのきたけ、チンゲンサイ
-	午後おやつ	豆乳あずきかん	きび砂糖	豆乳、ゆであずき	
	午前おやつ	フルーツ豆乳		豆乳	りんごジュース
17 · 31 金	昼食	雑穀ご飯 タラのもみじ焼き ごま和え みそ汁	雑穀ご飯、片栗粉、なたね油、マヨド レ、きび砂糖、すりごま	まだら、豆みそ、油揚げ	にんじん、たまねぎ、こまつな、 キャベツ、昆布、ぶなしめじ、 乾燥わかめ
	午後おやつ	2色おはぎ風	雑穀ご飯、ごま、きび砂糖	きな粉、こしあん	
	午前おやつ	せんべい	ソフトせんべい		
22 水	昼食	★誕生日メニュー★ 雑穀ご飯 ミートボール ツナマヨ和え かぼちゃの豆乳スープ ミニデザート	雑穀ご飯、米粉、きび砂糖、片栗粉、 スイートコーン、マヨドレ、豆乳クリーム	豚ひき肉、シーチキン、 豆乳	たまねぎ、パプリカ、パプリカ、 ブロッコリー、にんじん、かぼちゃ、 ほうれんそう
	午後おやつ	大学いも	さつまいも、なたね油、きび砂糖		
27 月	年前おやつ昼食	お米でさつまいもと栗のタルト 0.5個 雑穀ご飯 アジの照り焼き ごま和え みそ汁	お米でさつまいもと栗のタルト 雑穀ご飯、片栗粉、きび砂糖、 さつまいも、スイートコーン、 すりごま	まあじ、豆みそ、高野豆腐	切干しだいこん、芽ひじき、にんじ ん、昆布、えのきたけ、ねぎ、こまつ な
	午後おやつ	スティックさつま	さつまいも、なたね油、きび砂糖		
	午前おやつ	バナナ			バナナ
28 火	昼食	雑穀ご飯 豚肉とさつま芋の甘辛炒め ひじきサラダ みそ汁	雑穀ご飯、米粉、なたね油、さつまい も、すりごま、きび砂糖、ごま油	豚もも、シーチキン、 豆みそ	たまねぎ、パプリカ、芽ひじき、 チンゲンサイ、にんじん、昆布、 ぶなしめじ、乾燥わかめ
	午後おやつ	甘酒プリン		豆乳、ゼラチン	みかん
		1	1	ı	It .

FI

日中の暑さはまだ残りますが、朝夕の涼しさは秋の気配を感じるようになりましたね。 旬の芋類、根菜類、きのご類をふんだんに使った献立になっております。特にさつまい もには、食物繊維やビタミンCが豊富に含まれているので腸内の善玉菌を増やしお腹の 調子を整えてくれます。

さつまいもの甘みも子どもたちには人気なので、喜んで食べてくれたら嬉しく思います

栄養士:下村 雅絵



※マヨドレ・加工品は、卵・小麦・乳不使用のものを 使用します。(しょうゆをのぞく)

※午後のおやつは手作りです。

※献立は都合により変更する場合があります。

栄養価(1日平均)

平均エネルギー 427kcal / たんぱく質 16.4g

脂質 10.8g / 塩分 1.6g