かぬき保育園

1			1 月 (日本に左後半	今月			_	
日	曜	昼食献立名	3時おやつ		材(昼食と午後お □ 血や肉や骨になるもの	やつ) 体の調子を整えるもの	おしらせ	日	曜	昼
1	+	鶏丼 チーズ 味噌汁 バナナ	かし 牛乳	米、砂糖	牛乳、鶏もも肉、 チーズ、卵、米み そ	バナナ、たまねぎ、に んじん、焼きのり		20	木	みそラーメン 白いんげん煮 オレンジデザート
3	月			文化のE	3			21	金	麻婆豆腐井 ブロッコリーの中華 中華コーンスープ
4	火	ごはん 厚揚げのみそ炒め 切干大根煮 かきたま汁	えのきおにぎり 麦茶	米、砂糖、片栗粉	生揚げ、豚肉、卵、油揚げ、米みそ	たまねぎ、にんじん、 切り干しだいこん、え のきたけ、葉ねぎ、干 ししいたけ		22	±	カレーピラフ チーズ 野菜スープ バナナ
5	水	ごはん 肉野菜いため 白菜ののり和え 味噌汁	おさつスティック 牛乳	米、さつまいも、 砂糖、油、米粉、 ごま油	牛乳、豚肉、米み そ	たまねぎ、キャベツ、 はくさい、だいこん、 コーン(冷凍)、しめ じ、にんじん、ピーマ ン、焼きのり		24	月	
6	木	ちゃんぽんうどん 磯ビーンズ フルーツヨーグルト (防災食)	おじや	ゆでうどん、米、 砂糖、油、片栗 粉、ごま、ごま油	ヨーグルト (無糖)、豚肉、だいず 水煮缶詰、かまぼ こ、卵、煮干し、 米みそ	バナナ、キャベツ、も		25	火	セルフハンバーガ にんじんラベ ABCスープ
7	金	※ 10			<u>持ってきてれ</u> 「園で用意し			26	水	
8	+	親子丼 チーズ 味噌汁 バナナ	かし 牛乳	米、砂糖	牛乳、鶏もも肉、 絹ごし豆腐、卵、 チーズ、米みそ	たまねぎ、なめこ、に んじん、葉ねぎ、バナ ナ		27	木	あんかけやきそに ごまれんこんサラ ヨーグルト
10	月	ごはん 鮭のオーロラソース和え フレンチサラダ 小松菜のポタージュ	ジャムバターサンド 牛乳	米、食パン、マー ガリン、片栗粉、 砂糖、油、小麦 粉、バター	牛乳、鮭、チーズ	たまねぎ、きゅうり、 こまつな、キャベツ、 いちごジャム、にんじ ん、コーン(冷凍)		28	金	三色丼 ブロッコリーのドレッシング! おざく
11	火	栄養バランスドッグ クリームシチュー ももゼリー	わかめおにぎり 麦茶	コッペパン、米、 じゃがいも、マヨ ネーズ、小麦粉、 バター、食パン	牛乳、鶏もも肉、 ベーコン	たまねぎ、ブロッコ リー、にんじん、キャ ベツ、きゅうり、マッ シュルーム缶		29	±	他人丼 チーズ 味噌汁 バナナ
12	水	中華丼 さつまとりんごの重ね煮 卵スープ いちごデザート	ぽてともち 麦茶	米、じゃがいも、 さつまいも、砂 糖、片栗粉、油、 バター	牛乳、豚肉、卵、 かまぼこ	はくさい、りんご、に んじん、いんげん、生 わかめ、葉ねぎ		*	※仕	入れの都合上
13	木	スパゲティーミートソース のりしおポテト ヨーグルト	あずきワッフル 幼:せんべい 牛乳	じゃがいも、スパ ゲティ、油、バ ター、砂糖	牛乳、豚ひき肉、 粉チーズ	たまねぎ、ピーマン、 にんじん、トマト ピューレ、あおのり				
14	金	乳:ごはん 乳:スープ 幼:おにぎり 幼:ジュース 鶏の照り焼き 幼:チーズ コーンポテサラ	メロンバンクッキー 牛乳	米、じゃがいも、 ホットケーキ粉、 グラニュー糖、バ ター、マヨネー ズ、砂糖、ごま	牛乳、鶏もも肉、 ハム、卵	野菜ジュース、コーン (冷凍)、キャベツ	クッキング			1 1 2
15	±	ハヤシライス フルーツヨーグルト	かし 牛乳	米、砂糖	牛乳、ヨーグルト (無糖)、豚肉	たまねぎ、もも缶、バ ナナ、パイン缶、みか ん缶、にんじん、しめ じ				
17		ごはん カレイのきのこあんかけ 卯の花煮 豚汁	バナボン 牛乳	米、ホットケーキ 粉、さつまいも、 小麦粉、砂糖、 油、バター、粉 糖、片栗粉、ごま	牛乳、かれい、おから、豚肉、鶏ひき肉、米みそ、卵	バナナ、たまねぎ、に んじん、しめじ、えの きたけ、だいこん、ご ぼう、ビーマン、葉ね ぎ				
18	火	ごはん 豚肉のしょうが焼き にしき和え 味噌汁	きつねおにぎり 麦茶	米、ごま油	豚肉、卵、油揚 げ、米みそ	たまねぎ、はくさい、 キャベツ、にんじん、 きゅうり、生わかめ	クッキング (ボモリリましょう)			月の平均栄養量 ・おやつ含む)
19	水	ごはん 鶏肉とじゃがいもの揚げ煮 きゅうりもみ 味噌汁	チヂミ 麦茶	じゃがいも、米、 米粉、砂糖、片栗 粉、油、ごま油	鶏もも肉、豚ひき 肉、かにかまぼ こ、米みそ、しら す干し	きゅうり、だいこん、 たまねぎ、にんじん、 しめじ、にら、生わか め、コーン(冷凍)				月の平均栄養量 ・おやつ含む)

						// 0	るは、休月圏
В	曜	昼食献立名	3時おやつ	材	おしらせ		
"	PE	四尺帆工口	01492 (-)	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	83096
20	木	みそラーメン 白いんげん煮 オレンジデザート	チーズケーキに憧れたトースト 牛乳	生中華めん、食パ ン、砂糖、マヨ ネーズ、マーガリ ン	牛乳、豚肉、いん げんまめ(乾)、 ヨーグルト (無 糖)、かまぼこ	もやし、キャベツ、み かん缶、にんじん、ね ぎ	
21	金	麻婆豆腐丼 ブロッコリーの中華和え 中華コーンスープ	プレーンラスク 牛乳	米、フランスパ ン、グラニュー 糖、バター、片栗 粉、砂糖、ごま油	木綿豆腐、牛乳、 豚ひき肉、卵、白 みそ	クリームコーン缶、ブ ロッコリー、にんじ ん、コーン(冷凍)、 ビーマン、葉ねぎ、干 ししいたけ	
22	±	カレーピラフ チーズ 野菜スープ バナナ	かし 牛乳	米、じゃがいも	牛乳、豚ひき肉、 チーズ、ベーコン	バナナ、ミックスベジ タブル(冷凍)、たま ねぎ、にんじん、マッ シュルーム缶	
24	月			振替休日	1		
25	火	セルフハンバーガー にんじんラペ ABCスープ	シュークリーム 牛乳	コッペパン、砂糖、パン粉、マカロニ、オリーブ油	牛乳、豚ひき肉、 スライスチーズ、 卵、ベーコン	にんじん、たまねぎ、 コーン缶、オレンジ天 然果汁	
26	水	<u></u>	フエ	ストこ	んだ	7	
27	木	あんかけやきそば ごまれんこんサラダ ヨーグルト	カレー肉まん 牛乳	焼きそばめん、 ホットケーキ粉、 マヨネーズ、片栗 粉、すりごま、砂 糖、小麦粉	牛乳、豚肉、え び、豚ひき肉、か まぼこ	はくさい、たまねぎ、 れんこん、にんじん、 きゅうり、コーン(冷 凍)、しいたけ	
28	金	三色丼 ブロッコリーのドレッシングサラダ おざく	おいものクッキー 牛乳		牛乳、鶏ひき肉、 卵、絹ごし豆腐、 鶏もも肉、ベーコ ン		おざくは、里芋大 根などの野菜を醤 油砂糖で味付けし た汁もので、静岡 県の郷土料理です
29	±	他人丼 チーズ 味噌汁 バナナ	かし 牛乳	米、砂糖	牛乳、豚肉、卵、 絹ごし豆腐、チー ズ、かまぼこ、米 みそ、油揚げ	バナナ、たまねぎ、も やし、にんじん	

※仕入れの都合上献立が変更される場合があります ※市販のものにつきましては材料に記載されません



かぜに負けすずい1本を 気温が下がって乾燥してくるようになる

◇ と、インフルエンザやかぜなどに感染する ◆み子どもが増えてきます。手洗いやうがいをみていないに行ない、指別エレンを活をかず

でいねいに行ない、規則正しい生活を心がけましょう。しっかり食べて十分に眠っていた力をつけ、免疫力をアップすることで、

病気に感染しにくい体になります。戸外で ち寒さに負けず、



	エネルギー	456 kcal	鉄	1.5 mg
1 か月の平均栄養量	たんぱく質	17.3 g	カルシウム	257 mg
(乳児・おやつ含む)	脂質	15.5 g	ビタミンC	20 mg
	塩 分	1.6 g	食物繊維	3.6 g
	エネルギー	486 kcal	鉄	1.7 mg
1か月の平均栄養量	エネルギー たんぱく質	486 k c a l 18.5 g	鉄 カルシウム	1.7 mg 190 mg
1 か月の平均栄養量 (幼児・おやつ含む)			鉄 カルシウム ビタミンC	