## 10月の献立予定表と給食だより

### ひまわり組・たんぽぽ組・すみれ組

吉田保育所

10月	月	火	水	木	金	土
日にち			18	2日	3日	4日
午前おやつ		22	<u> </u>		• 牛乳	<u> </u>
			・ミートローフ	・ポークジンジャー	・カレー	・チンジャオロース
献立名			・プロッコリーとパナナのサラダ		・レタスサラダ	・中華スープ
10/1-7-C	* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	***	<ul><li>舞茸汁</li></ul>	<ul><li>・豆腐とわかめのみそ汁</li></ul>		· 果物
午後	4		・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	• 牛乳
おやつ	***		・かあさんケット	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	<ul><li>せんべい(ぽたぽた焼き)</li></ul>
日にち	6日	7日	8日	9日	10日	11日
午前おやつ	• 牛乳		• 牛乳		• 牛乳	
	・揚げギョーザ	<ul><li>鶏肉のゴマみそ焼き</li></ul>	<ul><li>米粉のグラタン</li></ul>	・ハムカツ	<ul><li>タラのちゃんちゃん焼き</li></ul>	<ul><li>厚揚げのみそ炒め</li></ul>
献立名	・切干大根の炒め煮	<ul><li>ほうれん草ともやしのナムル</li></ul>		・パリパリサラダ	<ul><li>きゅうりとコーンの和え物</li></ul>	<ul><li>かきたま汁</li></ul>
	• 豚汁	<ul><li>わかたけ汁</li></ul>	・あさりのみそ汁	<ul><li>豆乳スープ</li></ul>	・豆腐のすまし汁	
午後	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	• 牛乳
おやつ	・エリーゼ	・マヨパン◆	<ul><li>せんべい(星食べよ)</li></ul>	<ul><li>せんべい(雪の宿)</li></ul>	・ホームパイ	<ul><li>せんべい(純米せんべい)</li></ul>
日にち	13日	14日	15日	16日	17日	18日
午前おやつ			• 牛乳		• 牛乳	
		・ポークピカタ	・松風焼き	・サバのカレー風味焼き	・ハヤシライス	<ul><li>野菜のかき揚げ</li></ul>
献立名	スポーツの日	• 春雨サラダ	・カラフル納豆	・チンゲン菜とベーコンのソテー	・ワカメサラダ	・ワンタンスープ
		<ul><li>玉ねぎとえのきのみそ汁</li></ul>	<ul><li>すき焼き風スープ</li></ul>	・なめこと豆腐のみそ汁		• 果物
午後		・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	• 牛乳
おやつ		・スイートポテト◆	・ハーベスト	・せんべい(ハッピーターン)	・白い風船	・おにぎりせんべい
日にち	20日	21日	22日	23日	24日	25日
午前おやつ	• 牛乳		• 牛乳		• 牛乳	
	<ul><li>マーマレード焼き</li></ul>	・赤魚の照り焼き	・肉みそ豆腐	• 鶏肉の唐揚げ	<ul><li>きのこ入りポークカレー</li></ul>	<ul><li>中華そば</li></ul>
献立名	・もやしのさっぱりサラダ	・白菜ときゅうりの浅漬け	・コンニャクソテー	・ゴママヨサラダ	・レタスサラダ	
	<ul><li>マーボー豆腐風スープ</li></ul>	<ul><li>もやしのみそ汁</li></ul>	<ul><li>大根と油揚げのみそ汁</li></ul>	・オニオンスープ		
午後	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	
おやつ	・かあさんケット	<ul><li>ジャムサンド◆</li></ul>	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	<ul><li>せんべい(ぽたぽた焼き)</li></ul>	
日にち	27日	28日	29日	30日	31日	
午前おやつ	• 牛乳		• 牛乳		<b>⇒お誕生日会</b> ・ご飯はいりません	
	• 唐揚げ甘辛煮	<ul><li>タンドリーチキン風</li></ul>	・豆腐ハンバーグ	<ul><li>サバの唐揚げ</li></ul>	・スパゲッティナポリタン	
献立名	• 伴三絲	・マカロニサラダ	<ul><li>ひじきの炒め煮</li></ul>	• 五目納豆	・かぼちゃスープ	*
	<ul><li>じゃが芋と白菜のみそ汁</li></ul>	・コンソメスープ	• のっぺい汁	<ul><li>ベーコンとほうれん草のみそ汁</li></ul>	<ul><li>さつま芋スティック</li></ul>	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
午後	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	・スキムミルク	• 牛乳	***
	・エリーゼ	<ul><li>せんべい(星食べよ)</li></ul>	・かあさんケット	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	

◆手作りおやつ ※付け合わせで、オレンジ・バナナ などの果物がつきます。 ※献立は都合により変更することがあります。

#### 実りの秋を味わいましょう

外遊びが心地良い季節になりました。元気いっぱい体を動かした後は、食欲がモリモリと増していきます。秋は多くの作物 が実を付け、味わいが増すことから、「実りの秋」と呼ばれています。秋の味覚を味わい、健やかな毎日を過ごしましょう。

#### 米を食べる

秋は、新米が出回る季節です。この機会に、米の栄養、おかずとの バランス、米にまつわる問題について考えてみましょう。

#### ●米の栄養とおかずとのバランス

エネルギー源となる炭水化物と、体をつくるためのたんぱく質の両 方が含まれ、脂質の少ない食材です。理想的な食事の目安は、「ご飯 6割、主菜・副菜を合わせたおかずを4割」と覚えておくとよいで しょう。

#### ●米の消費量は減少傾向

食事のことを「ごはん」と呼ぶように、米は日本人の食文化の中心 にあり、自給率が非常に高い食材です。しかし、時代とともに進む食 の多様化などから、消費量が60年前の約1/2にまで減少していま す。昨今の米不足もあり、今後、安定的に食べていくためには対策を 講じなければなりません。一般家庭でできることは、消費量を減らさ ないよう「米を食べる」ことでしょう。保育所でも、子どもたちに米 を大好きになってもらう献立づくりを心がけていきたいと思います。





#### 【材料】作りやすい分量 ・しらす 15g

- ・にんじん(みじん切り)10g
- ・青のり 少々 ・白ごま 小さじ1

手づくりふりかけ

#### 【作り方】

- 1. にんじんをみじん切りにして、レンジか茹でて 柔らかくする。
- 2. フライパンでしらすを乾煎りし、にんじん・白ご ま・青のりを加えて混ぜる。

#### 新米の特徴 ・水分量が多い

- ・粘りが強い ・甘い香り
- ・柔らかい食感



# 10月の献立予定表と給食だより

#### つぼみ組(0・1・2歳児)

### 吉田保育所

10月	A P	火	<b>7</b> K	木	金	土
日にち	1,5	~	1 🖪	2日	3日	4日
午前おやつ			・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト
主食			<ul><li>ご飯</li></ul>	・ご飯	<ul><li>ご飯</li></ul>	• ご飯
_====			・ミートローフ	・ポークジンジャー	・カレー	・チンジャオロース
献立名			・プロッコリーとバナナのサラダ	・鶏肉とじゃが芋の煮物	・レタスサラダ	・中華スープ
1312	No. 18	#	• 舞茸汁	<ul><li>豆腐とわかめのみそ汁</li></ul>		• 果物
午後			<ul><li>牛乳</li></ul>	• 牛乳	<ul><li>牛乳</li></ul>	<ul><li>牛乳</li></ul>
おやつ	The state of the s		・かあさんケット	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	<ul><li>せんべい(ぽたぽた焼き)</li></ul>
日にち	6日	7日	8日	9日	10日	118
午前おやつ	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト
主食	<ul><li>ご飯</li></ul>	<ul><li>ご飯</li></ul>	<ul><li>ご飯</li></ul>	<ul><li>ご飯</li></ul>	<ul><li>ご飯</li></ul>	<ul><li>ご飯</li></ul>
	・揚げギョーザ	・鶏肉のゴマみそ焼き	・米粉のグラタン	・ハムカツ	・タラのちゃんちゃん焼き	・厚揚げのみそ炒め
献立名	・切干大根の炒め煮	・ほうれん草ともやしのナムル	・サラダ	・パリパリサラダ	・きゅうりとコーンの和え物	<ul><li>かきたま汁</li></ul>
	• 豚汁	<ul><li>わかたけ汁</li></ul>	<ul><li>豆腐のみそ汁</li></ul>	• 豆乳スープ	・豆腐のすまし汁	
午後	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳
おやつ	・エリーゼ	・マヨパン◆	<ul><li>せんべい(星食べよ)</li></ul>	• せんべい (雪の宿)	・ホームパイ	• せんべい (純米せんべい)
日にち	13日	14日	15日	16日	178	18日
午前おやつ		・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト
_ 主食 _		<ul><li>ご飯</li></ul>	・ご飯	<u>・ご飯</u>	・ご飯	・ご飯
		・ポークピカタ	・松風焼き	・サバのカレー風味焼き	・ハヤシライス	<ul><li>野菜のかき揚げ</li></ul>
献立名	スポーツの日	• 春雨サラダ	・カラフル納豆	・チンゲン菜とベーコンのソテー	・ワカメサラダ	・ワンタンスープ
		<ul><li>玉ねぎとえのきのみそ汁</li></ul>	・すき焼き風スープ	<ul><li>なめこと豆腐のみそ汁</li></ul>		• 果物
午後		• 牛乳	<ul><li>牛乳</li></ul>	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳
おやつ		・スイートポテト◆	・ハーベスト	・せんべい(ハッピーターン)	<ul><li>白い風船</li></ul>	・おにぎりせんべい
日にち	20日	21日	22日	23日	24日	25日
午前おやつ	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	
_ 主食	・ご飯 	・ご飯	・ご飯	<u>・ご飯</u>	・ご飯 	·麵
<u>+n + -</u>	<ul><li>マーマレード焼き</li></ul>	・赤魚の照り焼き	・肉みそ豆腐	・鶏肉の唐揚げ	<ul><li>きのこ入りポークカレー</li></ul>	・中華そば
献立名		・白菜ときゅうりの浅漬け		・ゴママヨサラダ	・レタスサラダ	
	<ul><li>マーボー豆腐風スープ</li></ul>		・大根と油揚げのみそ汁		.1	
午後	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	
おやつ	・かあさんケット	<ul><li>ジャムサンド◆</li></ul>	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	<ul><li>せんべい(ぽたぽた焼き)</li></ul>	
日にち	<u> 27日</u>	28日	29日	30日	31日	<b>№</b> A
午前おやつ	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	・ヨーグルト	
_ 主食	・ご飯 	・ご飯 	・ご飯 <u>=</u>	・ご飯 	お誕生日会・麵	
±4±- /7	・ 唐揚げ甘辛煮	・タンドリーチキン風		<ul><li>サバの唐揚げ</li></ul>	・スパゲッティナポリタン	
献立名	• 伴三絲	・マカロニサラダ	・ひじきの炒め煮	• 五目納豆	・かぼちゃスープ	
p- 1,1 s	・じゃが芋と白菜のみそ汁		・のっぺい汁	・ベーコンとほうれん草のみそ汁	•さつま芋スティック	
午後	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	• 牛乳	July July 1
おやつ	・エリーゼ	<ul><li>せんべい(星食べよ)</li></ul>	・かあさんケット	<ul><li>せんべい(黒糖みるく)</li></ul>	・せんべい(ぱりんこ)	

◆手作りおやつ ※付け合わせで、オレンジ・バナナ などの果物がつきます。 ※献立は都合により変更することがあります。

### 実りの秋を味わいましょう

外遊びが心地良い季節になりました。元気いっぱい体を動かした後は、食欲がモリモリと増していきます。秋は多くの作物 が実を付け、味わいが増すことから、「実りの秋」と呼ばれています。秋の味覚を味わい、健やかな毎日を過ごしましょう。

#### 米を食べる

秋は、新米が出回る季節です。この機会に、米の栄養、おかずとの バランス、米にまつわる問題について考えてみましょう。

#### ●米の栄養とおかずとのバランス

エネルギー源となる炭水化物と、体をつくるためのたんぱく質の両 方が含まれ、脂質の少ない食材です。理想的な食事の目安は、「ご飯 6割、主菜・副菜を合わせたおかずを4割」と覚えておくとよいで しょう。

#### ●米の消費量は減少傾向

食事のことを「ごはん」と呼ぶように、米は日本人の食文化の中心 にあり、自給率が非常に高い食材です。しかし、時代とともに進む食 の多様化などから、消費量が60年前の約1/2にまで減少していま す。昨今の米不足もあり、今後、安定的に食べていくためには対策を 講じなければなりません。一般家庭でできることは、消費量を減らさ ないよう「米を食べる」ことでしょう。保育所でも、子どもたちに米 を大好きになってもらう献立づくりを心がけていきたいと思います。



### 手づくりふりかけ

#### 【材料】作りやすい分量

- ・しらす 15g
- ・にんじん(みじん切り)10g
- ・青のり 少々 ・白ごま 小さじ1

#### 新米の特徴

- ・水分量が多い ・粘りが強い
- ・甘い香り



#### 【作り方】

- 1. にんじんをみじん切りにして、レンジか茹でて 柔らかくする。
- 2. フライパンでしらすを乾煎りし、にんじん・白ご ま・青のりを加えて混ぜる。

