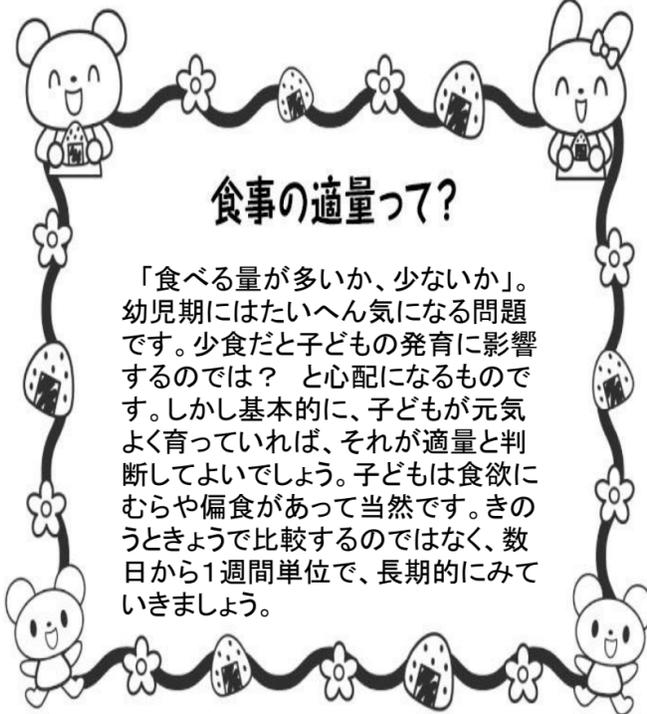


食育だより4月

令和2年3月25日発行

🌸ご入園、ご進級おめでとうございます🌸
色とりどりに咲く花々と共に、子どもたちの登園を迎える季節となりました。
給食室では子どもたちに色々な食材を知ってもらい、安全でおいしい食事を提供したいと思っています。



食育の適量って？

「食べる量が多いか、少ないか」。幼児期にはたいへん気になる問題です。少食だと子どもの発育に影響するのでは？ と心配になるものです。しかし基本的に、子どもが元気よく育っていれば、それが適量と判断してよいでしょう。子どもは食欲にむらや偏食があって当然です。きのうときょうで比較するのではなく、数日から1週間単位で、長期的にみていきましょう。

幼児にとってのおやつの意味

成長の著しい幼児は、1日3回の食事では十分な栄養がとれきれません。おやつは、不足しがちな栄養分や1日に必要な栄養分を補う食事と考えましょう。チョコレートやスナック菓子などではなく、エネルギー、カルシウム、ビタミン類などがとれる、おにぎりやサンドイッチと、乳製品や果物といった軽食のような組み合わせが適しています。

2020年04月

献立表

ははそノ森オリエイ保育園(一般)

| 日曜 | 昼食献立名 | 3時おやつ | 材料(昼食と午後おやつ) | | | 10時おやつ |
|------|--|--------------------------|--|-----------------------------|--|-------------|
| | | | 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 | |
| 1 水 | 和風カレー ワカメとネギのスープ 豆腐と水菜のサラダ フルーツゼリー | 麦茶 シュガートースト | 米、食パン、和風ドレッシング、油、砂糖、マーガリン | 鶏ひき肉、絹ごし豆腐 | だいこん、レタス、きゅうり、にんじん、たまねぎ、みずな、しいたけ、ねぎ、カットわかめ | 麦茶 せんべい |
| 2 木 | ご飯 かきたまスープ 麻婆春雨 もやしのナムル | 麦茶 ココアパンケーキ ホイップ添え | 米、はるさめ、ホットケーキ粉、ごま油、砂糖、ごま、片栗粉 | 豚ひき肉、卵、牛乳、ホイップクリーム、みそ | パイン缶、もやし、きゅうり、にんじん、たけのこ、たまねぎ、干しいたけ、ねぎ、きくらげ、にんにく、しょうが | 麦茶 クッキー |
| 3 金 | ロールパン ミネストローネ 鶏肉の香草焼き ガーデンサラダ | 麦茶 チーズおおか おにぎり | ロールパン、米、マカロニ、スパゲティ、フレンチドレッシング、パン粉、オリーブ油、砂糖 | 鶏肉、ベーコン、チーズ、かつお節、粉チーズ | レタス、キャベツ、トマト缶、コーン、にんじん、たまねぎ、サニーレタス、にんにく | 麦茶 卵ボーロ |
| 4 土 | 五目チャーハン ピーフンスープ | 麦茶 バナナ | 米、ピーフン、ごま油、油 | ウインナー、ソーセージ、卵 | バナナ、にんじん、ピーマン、ねぎ | 麦茶 ビスケット |
| 5 日 | | | | | | |
| 6 月 | ご飯 なめこのみそ汁 白身魚の利休焼き 切り干し大根の煮物 | 麦茶 たご焼き | 米、小麦粉、砂糖、油、黒ごま、ごま | たら、豆腐、牛乳、たご、油揚げ、卵、みそ、かつお節 | キャベツ、なめこ、にんじん、切り干し大根、ねぎ、いんげん、干しいたけ、あおのり | 飲むヨーグルト |
| 7 火 | 肉うどん 桜エビと枝豆のかき揚げ オレンジ | 麦茶 ブラウニー | ゆでうどん、油、砂糖、てんぷら粉、小麦粉 | 豚肉、かまぼこ、卵、バター、干しえび | オレンジ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、えだまめ、しょうが | 麦茶 塩むすび |
| 8 水 | ご飯 ポパイスープ 豆腐とチーズのオムレツ 桃色ポテトサラダ | 麦茶 フルーツパフェ | 米、じゃがいも、マヨネーズ、コーンフレーク | 豆腐、卵、ホイップクリーム、ハム、とろけるチーズ | きゅうり、ほうれんそう、バナナ、にんじん、たまねぎ、みかん缶、コーン、チェリー缶、ピーツ | 麦茶 クッキー |
| 9 木 | ご飯 スンドゥップ風スープ ヤンニョムチキン チョレギサラダ | 麦茶 ボンデケーキ | 米、白玉粉、砂糖、油、ごま油、ごま | 鶏肉、豆腐、豆乳、みそ、みそ、チーズ、粉チーズ | たけのこ、レタス、トマト、トマトピューレ、きゅうり、きくらげ、わかめ、にんにく、焼きのり | 麦茶 せんべい |
| 10 金 | ご飯 豚汁 鯖のパン粉焼き 納豆とれんこんのサラダ | リンゴジュース フライドポテト | 米、フライドポテト、油、マヨネーズ、パン粉 | さば、豚肉、挽きわり納豆、みそ | りんご果汁、れんこん、きゅうり、だいこん、ごぼう、にんじん、みずな、ねぎ、レモン果汁 | 麦茶 ビスケット |
| 11 土 | あんかけ焼きそば ワカメサラダ | 牛乳 コーンフレーク | 焼きそばめん、コーンフレーク、和風ドレッシング | 牛乳、豚肉 | たまねぎ、もやし、きゅうり、レタス、にんじん、わかめ、きくらげ | 麦茶 卵ボーロ |
| 12 日 | | | | | | |
| 13 月 | ご飯 キャベツのみそ汁 豚肉と大根の煮物 和風サラダ | 麦茶 セサミクッキー | 米、小麦粉、粉糖、和風ドレッシング、アーモンドプードル、砂糖、黒ごま、ごま | 豚肉、厚揚げ、バター、みそ、きな粉、卵 | キャベツ、レタス、きゅうり、たまねぎ、たいこん、いんげん、パプリカ、みずな、しいたけ | 麦茶 せんべい |
| 14 火 | パン オニオンスープ ポークソテー ~ブルーベリーソース添え~ シーザーサラダ | 麦茶 ツナマヨおにぎり | 食パン、米、マヨネーズ、フレンチドレッシング、砂糖 | 豚肉、ツナ缶、粉チーズ | レタス、きゅうり、にんじん、たまねぎ、セロリ、トマト、サニーレタス、パプリカ、ブルーベリージャム | 麦茶 ヨーグルト |
| 15 水 | チキンライス コンソメスープ スコップコロッケ ブロッコリーサラダ | 麦茶 桃色ケーキ | 米、じゃがいも、小麦粉、砂糖、パン粉、フレンチドレッシング | 鶏肉、卵、豚肉、豆乳、生クリーム、牛肉、バター、牛乳 | たまねぎ、いちご、キャベツ、キウイフルーツ、ブロッコリー、コーン、ミニトマト、きゅうり、にんじん、ピーマン | 麦茶 ビスケット |
| 16 木 | 鮭と青菜のご飯 もやしのみそ汁 筑前煮 海藻サラダ | 麦茶 トロふわ お好み焼き | 米、こんにゃく、お好み焼き粉、砂糖、なごいも、和風ドレッシング | ヨーグルト、鶏肉、さけ、豚肉、みそ、干しえび、かつお節 | れんこん、キャベツ、にんじん、レタス、みかん缶、パイン缶、たけのこ、ごぼう、もやし、きゅうり、ねぎ、いんげん、海藻、わかめ、あおのり | 麦茶 卵ボーロ |

| 日曜 | 昼食献立名 | 3時おやつ | 材料(昼食と午後おやつ) | | | 10時おやつ |
|---------------------|---|----------------------|-----------------------------------|--|--|-------------|
| | | | 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 | |
| 17 金 | 鶏しおラーメン カニシューマイ グレープフルーツ | 野菜ジュース 大学芋 | ゆで中華めん、さつまいも、油、砂糖、黒ごま | 鶏むね肉、豚ひき肉、かにかまぼこ | 野菜ジュース、グレープフルーツ、もやし、たけのこ、玉ねぎ、ねぎ、しょうが、にんにく | 麦茶 ゼリー |
| 18 土 | カレーライス ブロッコリーサラダ | 麦茶 パンケーキ | 米、じゃがいも、ホットケーキ粉、マヨネーズ、油、すりごま | 豚肉、えび、牛乳、卵、無塩バター | たまねぎ、にんじん、いちごジャム | 麦茶 クッキー |
| 19 日 | | | | | | |
| 20 月 | ご飯 セロリとにんじんのスープ 鶏の竜田揚げ もやしとチーズのとんぺい焼き風 | 麦茶 ヨーグルトムース | 米、片栗粉、油、砂糖、マヨネーズ | ヨーグルト、鶏肉、生クリーム、牛乳、豚肉、卵、チーズ、セラチン | もやし、にんじん、たまねぎ、セロリ、万能ねぎ、レモン果汁、しょうが | 麦茶 ビスケット |
| 21 火 | トマトとアスパラのジェノベーゼ風 きのこスープ フレンチサラダ りんご | 麦茶 マーブル蒸しパン | スパゲティ、ホットケーキ粉、フレンチドレッシング、オリーブ油、砂糖 | ベーコン、えび、牛乳、粉チーズ、卵 | りんご、玉ねぎ、トマト、きゅうり、キャベツ、まいたけ、コーン、しめじ、えのき、アスパラガス、にんにく | 麦茶 せんべい |
| 22 水 | ご飯 三つ葉と豆腐のすまし汁 鱈の西京焼き 若竹煮 | 麦茶 あんチーズカナッペ | 米、砂糖 | さくら、豆腐、つぶしあん、クリームチーズ、みそ | たけのこ、玉ねぎ、みつば、にんじん、わかめ | 麦茶 ゼリー |
| 23 木 | 炊き込みご飯 大根と油揚げのみそ汁 肉じゃが 菜の花のお浸し | 麦茶 ブルブル 手作りプリン | 米、じゃがいも、しらたき、砂糖 | 牛乳、豚肉、鶏肉、油揚げ、みそ、卵 | なばな、だいこん、にんじん、たまねぎ、まいたけ、ねぎ、しょうが | 麦茶 クッキー |
| 24 金 | そうめんチャンプルー もずくスープ 豚の甘辛煮 にんじんしりしり | 麦茶 ちんすこう | 干しそうめん、小麦粉、ごま油、砂糖、油、ごま | 豚肉、ツナ水煮、うずら卵缶、卵 | にんじん、たまねぎ、だいこん、もずく、キャベツ、いんげん、ピーマン、えのきたけ、ねぎ、にんにく、しょうが | 麦茶 卵ボーロ |
| 25 土 | ナポリタン グリーンサラダ | 麦茶 チーズトースト | スパゲティ、食パン、フレンチドレッシング、マヨネーズ、オリーブ油 | ウインナー、ソーセージ、とろけるチーズ | レタス、きゅうり、にんじん、たまねぎ、ピーマン、にんにく | 麦茶 せんべい |
| 26 日 | | | | | | |
| 27 月 | ご飯 中華スープ 桜エビとたけのこの中華炒め ひじきと春雨のサラダ | 麦茶 杏仁豆腐 梅ソースのせ | 米、はるさめ、和風ドレッシング、砂糖、ごま油、片栗粉 | 牛乳、卵、豚肉、ツナ水煮、干しえび | たまねぎ、キャベツ、にんじん、たけのこ、しめじ、チンゲンサイ、ひじき、いちごジャム、杏仁豆腐、きくらげ、にんにく | 麦茶 ビスケット |
| 28 火 | 海賊ドリア コンソメスープ カリフラワーとブロッコリーのサラダ ヨーグルト | 麦茶 マCHEDニア | 米、砂糖、油、マヨネーズ、パン粉 | ヨーグルト、鶏もも肉、牛乳、はたて、とろけるチーズ、えび、いか、バター、粉チーズ | みかん缶、玉ねぎ、かぶ、いちご、パイン缶、もやし、コーン、カリフラワー、人参、アスパラガス、かぶ、薬、レモン果汁 | 麦茶 塩むすび |
| 29 水 | | | | | | |
| 30 木 | ご飯 白菜のみそ汁 鶏肉のさっぱり煮 いんげんのごま和え | 麦茶 スモア風トースト | 米、食パン、砂糖、マーガリン、ごま、すりごま | 鶏もも肉、うずら卵缶、みそ | いんげん、はくさい、たまねぎ、人参、えのき、ねぎ、わかめ、しょうが、にんにく | 麦茶 卵ボーロ |
| | | | エネルギー | 542 kcal | 鉄 | 2.2 mg |
| 1か月の平均栄養量(幼児・おやつ含む) | | | たんぱく質 | 17.8 g | カルシウム | 164 mg |
| | | | 脂質 | 16.5 g | ビタミンC | 31 mg |
| | | | 塩分 | 1.5 g | 食物繊維 | 3.5 g |