立 表现必然如此學不及學不必願不可

ゆめわかば保育園 2021年11月

2021	1/4		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
日付	献立名	材料名	おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質 食物繊維
01	ご飯	米、発芽玄米/煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末、無添加麦みそ、だいこん、	牛乳	520(415)
15	味噌汁	しめじ、生わかめ/豚ひき肉、たまねぎ、れんこん、食塩、パン粉、ケチャップ/こまつ	南瓜とさつま芋の	20.2(17.1)
	れんこんバーグ	な、もやし、にんじん、しょうゆ、かつお節/バナナ/牛乳/小麦粉、ベーキングパウ	ケーキ	14.2(11.3)
月	小松菜のおかかあえ	ダー、きび砂糖、卵、かぼちゃ、さつまいも、牛乳、無塩バター		5.0(4.0)
02	鶏ごぼうごはん	************************************	生到.	500(400)
16	味噌汁果物	昆布粉末、無添加麦みそ、ほうれんそう、たまねぎ、えのきたけ/②⑩鮭、⑯ブリ、食	もちもちチーズパン	22.1(17.9)
30	230鮭の塩焼き	塩、酒/ひじき、にんじん、なたね油、大豆水煮缶、こまつな、れんこん、きび砂糖、しょ	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	14.4(11.6)
30	16ブリの塩焼き	うゆ、煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末/りんご/牛乳/白玉粉、牛乳、粉		, ,
火	ひじきの五目煮	チーズ、なたね油		4.0(3.2)
17	卵とじうどん	ゆでうどん、鶏もも肉、はくさい、生わかめ、にんじん、ねぎ、卵、煮干魚類粉末、焼あご	牛乳	529(423)
	ブロッコリーとコーンのサラダ	粉末、根昆布粉末、しょうゆ、みりん、食塩/ブロッコリー、コーン缶、ツナ水煮缶、マヨ	焼き芋おにぎり	22.4(17.9)
	果物	ネーズ、食塩/キウイフルーツ/牛乳/米、さつまいも、無塩バター、食塩、酒、本みり		15.8(12.6)
水		ん、黒ごま		5.7(4.6)
04	 ご飯	米、発芽玄米/煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末、無添加麦みそ、わかめ、に	牛乳	528(421)
	味噌汁	んじん、ねぎ、木綿豆腐/たら、片栗粉、なたね油、だいこん、しょうゆ、みりん、きび砂	ミネラルトマトスープ	19.2(15.4)
10	魚のおろし煮	糖/れんこん、にんじん、鶏ひき肉、ごま油、きび砂糖、ごま、しょうゆ、みりん/柿/牛	ロールパン	16.8(13.1)
,	れんこんのきんぴら	乳/トマトジュース(食塩無添加)、無添加麦みそ、煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布		
木	里物	粉末、豆乳、オリーブ油/ロールパン	11.50	3.3(2.6)
05	ご飯	米、発芽玄米/煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末、無添加麦みそ、かぼちゃ、 たまねぎ、しめじ/木綿豆腐、ツナ水煮缶、卵、にんじん、ねぎ、なたね油、きび砂糖、	牛乳	522(412)
19	味噌汁	によれざ、しめし/不綿豆腐、ソブ水魚田、卵、にんしん、ねざ、なだね油、さい砂糖、しょうゆ、みりん、煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末/ほうれんそう、もやし、にん	りんごケーキ	21.6(17.2)
	ツナと卵の炒り豆腐	じん、しょうゆ、ごま、煮干魚類粉末、焼めご粉末、根昆布粉末、きび砂糖/みかん/牛		15.7(13.0)
	ほうれん草お浸し 果物	乳/小麦粉、ベーキングパウダー、卵、きび砂糖、無塩バター、りんご		5.1(4.0)
金		业 数井十里 /キャルギ ファードー エンドン丼 このもれけ 魚塩 沖戸・バ ホヨ /エ	4-四	
08	ご飯 ジュリエンヌスープ	米、発芽玄米/たまねぎ、にんじん、チンゲン菜、えのきたけ、食塩、洋風だしの素/カジキ、食塩、酒、クリームコーン缶、たまねぎ/にんじん、ブロッコリー、きび砂糖、食塩、		570(456)
22	シュリエンメAーフ 魚のコーンクリーム焼き	油/柿/牛乳/さつまいも、きび砂糖、本みりん、しょうゆ、黒ごま、なたね油	ハチナ	21.1(16.9)
1 _	人参の甘煮			15.5(12.4)
月	TT 47			4.6(3.7)
09	ご飯	米、発芽玄米/たまねぎ、はくさい、にんじん、コーン缶、オリーブ油、洋風だしの素、	牛乳	515(412)
	オニオンスープ	食塩/鶏もも肉、酒、食塩、きび砂糖、本みりん、しょうゆ、レモン果汁、パセリ粉/じゃがいも、きゅうり、にんじん、チーズ、マヨネーズ/キウイフルーツ/牛乳/食パン、バ	黒糖パン	18.4(14.7)
	鶏肉のレモン焼き	ター、黒砂糖		18.0(14.4)
火	マセドアンサラダ			6.3(5.1)
10	あんかけ焼きそば	焼きそばめん、豚肉(もも)、しょうが、はくさい、にんじん、もやし、黒きくらげ、チンゲンサ	牛乳	504(403)
24	かき玉わかめスープ	イ、ごま油、中華だしの素、しょうゆ、酒、食塩、片栗粉/ねぎ、生わかめ、えのきたけ、	⑩スイートポテト	22.6(18.1)
	果物	卵、煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末、しょうゆ、食塩、片栗粉/りんご/牛乳	24ツナ味噌おにぎり	11.7(9.3)
-4.~		/⑩さつまいも、きび砂糖、バター、牛乳、卵/@米、ツナ水煮缶、無添加麦みそ、酒、 本みりん/煮干し、きび砂糖、醤油	おやつ小魚付き	5.3(4.3)
水	⊕ご館 フェプ	・		
11	①ご飯 スープ鮭とポテトのグラタン	○一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一世、一	牛乳 ①誕生日ケーキ	541(433)
0.5	ブロッコリー 果物	みかん/牛乳/薄力粉、バター、きび砂糖、卵、南瓜、生クリーム	(パンプキンタルト)	23.6(18.9)
25	②ご飯 味噌汁	③米、発芽玄米/煮干魚類粉末、焼あご粉末、根昆布粉末、無添加麦みそ、たまね	②ホットケーキ	
	魚のバター醤油焼き	ぎ、しめじ、ほうれんそう/鮭、しょうゆ、本みりん、無塩バター/じゃがいも、豚ひき肉、		16.6(13.3)
	肉じゃが果物	にんじん、たまねぎ、なたね油、しょうゆ、きび砂糖、本みりん/みかん/牛乳/薄力		7.5(6.0)
木		粉、ベーキングパウダー、きび砂糖、卵、牛乳、バター、メープルシロップ		1.5(0.0)
12	根菜カレー	米、発芽玄米、鶏もも肉、ごぼう、れんこん、だいこん、にんじん、さつまいも、たまね	牛乳	516(415)
26	スープ		みかん蒸しパン	17.1(14.1)
	バナナヨーグルト	ナナ、ヨーグルト(無糖)、きび砂糖/牛乳/小麦粉、ベーキングパウダー、きび砂糖、オレンジ濃縮果汁、なたね油、みかん缶		15.8(12.7)
金				4.4(3.5)
※献立	や食材が変更になることがあり	ます。 ここでは、		塩1.5g(1.2g)

○食育○

10日 スイートポテト作り

16日 魚の命をいただく会

25日 ホットケーキ作り

















今が旬のさつまいも。食物繊維が豊富な事は広く知られていますが、抗酸 化作用のあるビタミンCやEも多く含まれています。調理することで壊れや すいビタミンCですが、でんぷんに守られて壊れにくくなります。おいし く食べて、健康に過ごしましょう。











