



平成28年11月 幼児食 予定献立表



きりん保育園

日曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
1 火	雑穀御飯 わかさぎカレー粉揚げ タマナーちゃんぶるー 大根の味噌汁 ぶどう	芋団子ぜんざい おせんべい	米 もちきび 押麦 さつま芋 白玉粉 黒糖	わかさぎ 白身魚 沖縄豆腐 豚肉 金時豆	キャベツ 人参 大根 しめじ 貝割れ大根 ぶどう	骨ごと食べられる 小魚はカルシウム たっぷり！ カミカミよく噛んで 食べてね。
2 水	雑穀御飯 鮭の塩焼き ひじきのツナサラダ 豚肉と根菜の味噌汁 バナナ	プリン 塩せんべい	米 もちきび 押麦 マヨネーズ 白ごま プリン	鮭 ひじき ツナ缶 豚肉	人参 赤ピーマン ムキ枝豆 コーン缶 大根 玉葱 バナナ	ひじきには鉄分が多く 含まれています。 骨や身体を強くする 働きがあるので積極的 摂るといいですね。
4 金	チキンときのこのカレー 大根と人参の甘酢漬け かき卵すまし汁 みかん	紅芋アングギー ミルク	米 じゃが芋 紅芋 タピオカ粉	鶏もも肉 スキムミルク 卵 ミルク	にんにく 生姜 玉葱 人参 エリンギ しめじ りんご 大根 えのき ねぎ みかん	昔から沖縄で食べら れているアングギー！ 今日は紅芋を 使っています
5 土	茄子味噌丼 バナナ 豆乳	カステラ ミルク	米 押麦 もちきび	豚肉 調製豆乳 ミルク	茄子 えのき 人参 玉葱 ピーマン バナナ	野菜をたっぷり使った 茄子味噌丼。 しっかりした味付けで 食欲が進みます。
7 月	ポークカレー 野菜サラダ しいたけの卵スープ みかん	焼き芋 ミルク	米 もちきび 押麦 じゃが芋 さつま芋	豚肉 卵 ミルク	にんにく 玉葱 胡瓜 人参 ブロッコリー コーン缶 りんご レタス トマト 乾しいたけ みかん	さつま芋の美味しい 季節になり ましたね(^_^)
8 火	きつねうどん 南瓜天ぷら 白菜とささみの和え物 バナナ	雑穀ゆかりおにぎり 豆乳	うどん 白ごま ごまドレッシング 米 雑穀ミックス	なると わかめ いなりの皮 卵 ささみ しらす干し 味付けのり 調製豆乳	ねぎ 南瓜 白菜 胡瓜 人参 バナナ ゆかり粉	白菜は芯に黒斑が 無い、ずっしり 重たい方を選び ましょう
9 水	雑穀御飯 サーモンフライ 大根イリチー さつま芋の味噌汁 ブルー	フルーツヨーグルト 亀の甲せんべい	米 もちきび 押麦 マヨネーズ さつま 芋	鮭 卵 豚肉 厚揚げ豆腐 プレーンヨーグルト	胡瓜 赤ピーマン 大根 人参 たら 玉葱 ねぎ プルーン パイン缶 バナナ みかん缶	ヨーグルトには 整腸作用があり 便秘にも下痢にも いいんです！
10 木	雑穀御飯 手作りナゲット 白菜炒め 茄子のみそ汁 梨	動物ビスケット 枝豆 ミルク	米 もちきび 押麦 マヨネーズ 動物ビスケット	ささみミンチ 沖縄豆腐 卵 豚肉 油揚げ えだまめ ミルク	白菜 人参 いんげん 茄子 ねぎ 梨	簡単手作りナゲット！ お家でも作って みてね。
11 金	くりときのこの御飯 魚の味噌焼き 大根おろし和え 絹ごし豆腐のすまし汁 柿	ココアスコーン 豆乳	米 くり水煮 マヨネーズ 白ごま	鶏もも肉 白身魚 わかめ 絹ごし豆腐 卵 ミルク 調製豆乳	乾しいたけ しめじ 大根 胡瓜 生しいたけ みつば 柿 レーズン クランベリードライ	秋は美味しい物が たくさんあります。 お子さんと一緒に 時期のものを楽しんで ください。
14 月	ソース焼きそば ポテトサラダ 厚揚げと青菜の味噌汁 みかん	マシュマロ胡麻菓子 ミルク	中華めん じゃが芋 マヨネーズ ごま オートミール マシュマロ コーンフレーク	豚肉 あおりの粉 ツナ缶 厚揚げ豆腐 ミルク	玉葱 キャベツ 人参 もやし ねぎ 胡瓜 小松菜 みかん	ご飯や麺、パン等 食べる量が少ない 幼児にはじゃが芋や さつま芋をおやつや 食事に添えると 良いでしょう！！
15 火	雑穀ごはん さんま梅煮 豚肉と根菜煮 もやしのみそ汁 柿	大豆のかき揚げ 野菜ジュース	米 雑穀ミックス 黒糖	さんま 白身魚 豚肉 わかめ ひじき 卵	梅干し ごぼう れんこん水煮 大根 人参 乾しいたけ 枝豆 もやし ねぎ 柿 玉葱	骨ごと食べられる 梅煮は安全で食べ やすく、カルシウム も摂れますよ。
16 水	秋のポークカレー コールスローサラダ フルーツゼリー	おから焼餅 チーズ 麦茶	米 じゃが芋 さつま芋 マヨネー ズ ゼリー もち粉	豚肉 おから ミルク プロセスチーズ	玉葱 にんじん しめじ 舞茸 りんご キャベツ 人参 パイン缶 パセリ	おから焼餅！ カルシウム、鉄分が 摂れて栄養満点！

*朝の補食は3歳未満児のみです。

*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。





平成28年11月 幼児食 予定献立表



きりん保育園

日曜日	献立名	おやつ	きいろの食品 (力や熱となる)	あかの食品 (血や肉となる)	みどりの食品 (体の調子を整える)	備考
17 木	お弁当会	シリアルビスケット ミルク	シリアルビスケット	ミルク		今日のお弁当は 何が入って いるかな～？ 楽しみです！
18 金	雑穀ごはん 味付けのり 魚のから揚げ 柿と大根のなます 鶏レバー汁 ブルー	きなこクッキー 小魚(加減) 豆乳	米 雑穀ミックス 白ごま じゃが芋	味付けのり 白身魚 鶏レバー 鶏肉 卵 きなこ スキムミルク カエ リ 調整豆乳	柿 大根 にんにく 島人参 なら ブルー	柿を使った「なます」 は日本料理。 旬の柿を料理に 取り入れる事で 季節を知る・・・
19 土	親子丼 グレープフルーツ 豆乳	パン ミルク	米 パン	きざみのり 鶏もも肉 卵 調整豆乳 ミルク	玉葱 人参 乾しいたけ 生姜 グレープフルーツ	色々な栄養素が バランス良く 含まれている卵。 栄養満点です
21 月	雑穀ごはん 照りマヨチキン ツナ野菜炒め あっさりコーンスープ りんご	固形ヨーグルト 胚芽ビスケット	米 雑穀ミックス マヨネーズ 胚芽ビスケット	鶏もも肉 ツナ缶 鶏挽き肉 ミルク 固形ヨーグルト	にんにく キャベツ 人参 茄子 もやし 赤ピーマン りんご クリームコーン缶 玉葱 パセリ	リンゴのおいしい 季節です！ リンゴを食べて 医者いらす・・・
22 火	ひじきの五目ちらし寿司 鶏と厚揚げの煮付け きのこのすまし汁 みかん	揚げパン 豆乳	米 コッペパン	しらす干し ひじき 卵 鶏肉 厚揚げ豆腐 きな粉 調整豆乳	乾かんぴょう みかん 乾しいたけ 人参 みつば 大根 いんげん しめじ えのき トウモロコシ	しらす入りで旨み アップのちらし寿司。 ひじきや干ひょう 椎茸など具だくさん。
24 木	チキンケチャップライス じゃが芋とベーコンのグラタン 温野菜サラダ お豆腐スープ フルーツゼリー	バナナケーキ ミルク	米 じゃが芋 ゼリー	鶏挽き肉 ベーコン スキムミルク チーズ 豆腐 カニかまぼこ 卵 豆乳 ヨーグルト	にんにく 玉葱 人参 コーン缶 キャベツ マッシュルーム缶 大根 グリーンピース パセリ レタス 胡瓜 トマト 葱 バナナ	大好きな ケチャップライス お野菜も一緒に 食べてね！
25 金	沖縄そば 野菜のナムル りんご	味噌おにぎり スティック胡瓜	ゆで沖縄そば すりごま 米	豚三枚肉 かまぼこ ツナ缶 味付けのり	玉葱 人参 ねぎ 胡瓜 もやし ホールコーン缶 りんご	いつものように 沖縄そばには野菜の 副菜を組み合わせて バランス良く！
26 土	ハヤシライス バナナ 豆乳	スティックパン ミルク	米 スティックパン	豚肉 調整豆乳 ミルク	にんにく 玉葱 人参 セロリー しめじ えのき トマト缶 バナナ	保育園のハヤシ ライスはきのこ たっぷり 美味しいですよ。
28 月	雑穀御飯 味付けのり 豚肉のブルー炒め オボロコサラダ キャベツのみそ汁 みかん	ミルクくずもち 小魚 麦茶	米 もちきび 押麦 じゃが芋 マヨネーズ 芋くず タビオカ 粉はったい粉	味付けのり 豚肉 ツナ缶 調整豆乳 加工牛乳 カエリ	玉葱 ブルー 赤ピーマン アボガド 胡瓜 ホールコーン缶 キャベツ にんじん なら みかん	今日の豚肉の炒めは ブルーの甘味で 味付けしました！ ビタミン・ミネラルも 摂れていいですね。
29 火	雑穀御飯 豆まめミートローフ 温野菜サラダ 南瓜コーンスープ 柿	黒糖アガラサー 豆乳	米 もちきび 押麦 ごまドレッシング 黒糖	合挽き肉 沖縄豆腐 卵 レッドキドニー 缶牛乳 調整豆乳	にんにく コーン缶 玉葱 赤ピーマン ブロッコリー 人参 南瓜 クリームコーン缶 パセリ 柿 レーズン	ひじきには鉄分が多く 含まれています。 骨や身体を強くする 働きがあるので積極的 摂るといいですね。
30 水	雑穀御飯 鶏肉のカレー照り焼き チキナーちゃんぽん ワカメときのこの味噌汁 ぶどう	お誕生ケーキ ミルク	米 もちきび 押麦 はちみつ	鶏もも肉 沖縄豆腐 ツナ缶 わかめ ミルク	にんにく からし菜 キャベツ 人参 しめじ 長葱 ぶどう	沖縄方言でチキナー とは、からし菜の事。 今日はチャンプルーで 頂きます。

*朝の補食は3歳未満児のみです。

*材料、その他の都合により献立を一部変更することがあります。

