



令和元年9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
2	月	親子丼 胡瓜とワカメの和え物 ゆし豆腐味噌汁 オレンジ	カントリークッキー ブルーン ミルク	米 小麦粉 白ごま	きざみのり 卵 鶏もも肉 わかめ ゆし豆腐 ミルク 乾燥あおさ かつお節 スキムミルク	玉葱 人参 胡瓜 乾しいたけ ねぎ 生姜 大根 オレンジ ブルーン	親子丼は食べやすくみんな大好きな献立です。
3	火	雑穀御飯 魚の野菜あんかけ 千切りイリチー 冬瓜の味噌汁 ぶどう	南瓜天ぷら 豆乳	米 もちきび 押麦 小麦粉 黒糖	白身魚 刻み昆布 豚肉 沖縄豆腐 かつお節 煙干し 卵 調製豆乳	人参 玉葱 ピーマン 切り大根 なら 冬瓜 ぶどう 南瓜	淡白な白身魚に野菜のあんをかけてアクセントをつけてみました。
4	水	沖縄そば 大根と青しその和え物 梨	味噌おにぎり 麦茶	ゆで沖縄そば 米	豚三枚肉 ツナ缶 かつお節 かまぼこ ささみ 味付けのり	玉葱 人参 ねぎ 大根 青しそ 梨	大好きな沖縄そば。保育園ではダシから手作りしています。
5	木	雑穀御飯 酢鶏 ひじきのツナサラダ かき玉汁 青切りみかん	アイスクリーム 胚芽クラッカー	米 もちきび 押麦 マヨネーズ 白ごま 胚芽クラッカー アイスクリーム	豚肉 ひじき ツナ缶 卵 煙干し かつお節 煙干し	玉葱 人参 ピーマン 生しいたけ パイン缶 赤ピーマン 枝豆 えのき ねぎ 青切りみかん	酢豚に入っているパインが苦手な子もチャレンジして食べてみてね。
6	金	ロールパン チリコンカン ポテトサラダ キャンティーチーズ 野菜スープ グレープフルーツ	いなり寿司 ミルク	ロールパン ごま じゃが芋 米 マヨネーズ	レッドキドニー缶 豚バラ肉 チーズ ワインナー ツナ缶 鶏むね肉 ミルク 味付いなりの皮	玉葱 にんにく 人参 トマトホール缶 胡瓜 ホールコーン缶 キャベツ ゼロリー グレープフルーツ	チリコンカン意外と人気のメニューです。
7	土	夏野菜カレー オレンジ 豆乳	シリアルビスケット 野菜ジュース	米 ジャガ芋 シリアルビスケット	豚肉 鶏レバー スキムミルク 調製豆乳	にんにく 生姜 玉葱 人参 冬瓜 へちま 南瓜 りんご オレンジ	夏野菜カレー！何が入っているか探してみてね！
9	月	雑穀御飯 マー婆ー豆腐 野菜のナムル コーンと卵のスープ 青切りみかん	サーティーアンダギー 麦茶	米 もちきび 押麦 すりごま 小麦粉 黒糖	豚挽き肉 沖縄豆腐 卵 かつお節	にんにく 玉葱 乾しいたけ 大根 グリンピース冷 人参 胡瓜 とうみょう クリームコーン缶 青切りみかん	サーティーアンダギー子供達に伝えていきたい琉球料理ですね！
10	火	雑穀御飯 油味噌 ウチナー風煮付け もずく酢 オレンジ	ヨーグルトパフェ	米 雜穀ミックス コーンフレーク グラノーラ	豚バラ肉 豚肉 厚揚げ豆腐 おきなわもずく ブレーンヨーグルト スキムミルク	ごぼう レモン 胡瓜 オレンジ バナナ パイン缶 みかん	沖縄産のもずく腸内環境を整え元気な体を作ります
11	水	雑穀御飯 南瓜シチュー 大根サラダ ぶどう	サラダサンド ミルク	米 もちきび 押麦 じゃが芋 食パン ごまドレッシング マヨネーズ	豚肉 スキムミルク ささみ ミルク	玉葱 人参 南瓜 しめじ 大根 胡瓜 ホールコーン缶 ぶどう キャベツ	南瓜はビタミン類が多く、免疫力を高めて病気から守ってくれます
12	木	発芽玄米雑穀御飯 おくら納豆 鮭の照焼き 野菜イリチー 冬瓜のみぞ汁 グレープフルーツ	野菜のかき揚げ 豆乳	米 発芽玄米 押麦 もちきび 小麦粉	挽きわら納豆 卵 糸削り節 鮭 豚肉 わかめ 油揚げ かつお節 煙干し 調製豆乳	オクラ 生姜 人参 キャベツ 玉葱 にら 冬瓜 コーン缶 グレープフルーツ	発芽玄米は幼児期に必要なビタミン・ミネラルが多く含まれています
13	金	鶏ときのこの炊き込み御飯 にがな白和え うどん汁 梨	お月見団子 ミルク	米 マヨネーズ 白ごま うどん もち粉 さつま芋	鶏もも肉 沖縄豆腐 ツナ缶 わかめ かつお節 ミルク いなりの皮	乾しいたけ しめじ 人参 ニガナ 長葱 梨 南瓜	今日はお月見です夜は家族で大きなお月さま見てね！
14	土	豚肉と野菜の丼 青切りみかん 豆乳	パン ミルク	米 もちきび 押麦 パン	豚肉 調製豆乳 ミルク	キャベツ 玉葱 茄子 にんじん しめじ にんにく 青切りみかん	青切りみかんが美味しい季節ですね！ビタミンCが多く元気な体を作ります

*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。





令和元年9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	火	大豆キーマカレー ごま和え 冬瓜スープ オレンジ	豆乳くずもち するめ	米 ジャガ芋 すりこま 芋くず タピオカ粉 はったい粉	合挽き肉 鶏レバー 絹ごし豆腐 かつお節 調製豆乳 加工牛乳 あたりめ	生姜 にんにく 人参 玉葱 セロリー 冬瓜 トマト缶 コーン缶 ビーマン 赤ビーマン キャベツ トウモロコシ オレンジ	ひき肉料理のキーマカレーに大豆を加えて栄養アップ!!
18	水	雑穀御飯 さばの味噌焼き 乾物野菜の炒め和え 絹ごしとしめじのすまし汁 ブルーン	タルトタタン風 ミルク	米 もちきび 押麦 春雨 小麦粉	さば 白身魚 卵 ひじき 豚肉 絹ごし豆腐 ミルク かつお節	生姜 乾かんぴょう 乾しいたけ 人参 ビーマン しめじ ブルーン りんご	家庭で乾物野菜を食べてますか?カルシウムの吸収を助けるビタミンDや食物繊維がいっぱい。
19	木	お弁当会	スティックパン ミルク				今日のお弁当は何が入っているか楽しみですね!
20	金	スパゲティーミートソース 温野菜サラダ しいたけの卵スープ ぶどう	おかかおにぎり 豆乳	スパゲッティ 米 ごまドレッシング	牛挽き肉 豚挽き肉 鶏レバー チーズ 卵 かつお節 味付けのり 調製豆乳	にんにく 玉葱 セロリー 人参 ビーマン トマト缶 ブロッコリー 南瓜 乾しいたけ ぶどう	大好きなミートスパゲティー!レバーもプラスして栄養価アップ↑↑
24	火	ラフテー丼 枝豆 キャベツと油揚げの味噌汁 青切りみかん	そうめんいりちゃー 野菜ジュース	米 発芽玄米 そうめん	豚三枚肉 ツナ缶 油揚げ かつお節 煮干し	小松菜 人参 玉葱 えだまめ キャベツ 青切りみかん ねぎ	小松菜は鉄分カルシウムが豊富な葉野菜です
25	水	雑穀御飯 納豆味噌 魚のから揚げ パインと大根の卸し和え そうめんすまし汁 ブルーン	ふかし芋 ミルク	米 もちきび 押麦 小麦粉 そうめん さつまいも	納豆 白身魚 かつお節 ミルク	大根 パイン缶 乾しいたけ ねぎ ブルーン	納豆初心者には匂いも気にならず甘辛味で食べやすいです。
26	木	もずく丼 大根ツナ和え 豆腐の味噌汁 グレープフルーツ	お誕生ケーキ ミルク	米 マヨネーズ ケーキ	おさなわもずく 豚挽き肉 ツナ缶 絹ごし豆腐 かつお節 煮干し	ピーマン 赤ピーマン 大根 人参 胡瓜 生しいたけ ねぎ グレープフルーツ	園で人気のもずく丼。メリ成分のフコイダンという繊維質が免疫を上げると期待されています。
27	金	薄切り肉そば 胡瓜とワカメの和え物 梨	ふりかけおにぎり 豆乳	ゆで沖縄そば 米	豚肉 かつお節 かまぼこ わかめ 味付けのり 調製豆乳	玉葱 人参 ねぎ 胡瓜 もやし 梨	今日の給食は緑の仲間が不足です夕食は野菜料理でお願いします
28	土	中華丼 ぶどう 豆乳	パン ミルク	米 黒糖 パン	豚肉 調製豆乳 ミルク	白菜 玉葱 人参 パクチョイ ぶどう 乾きくらげ たけのこ水煮	たくさんの食材を使った中華丼。材料からいろいろなうま味がいっぱいです
30	月	ソース焼きそば 胡瓜とワカメのじゅご和え さつまいもの味噌汁 オレンジ	ツナマヨおにぎり 豆乳	茹で中華めん さつまいも 米 マヨネーズ	豚肉 あおのり粉 わかめ しらす干し かつお節 煮干し ツナ缶 味付けのり 調製豆乳	玉葱 キャベツ 人参 もやし にら 胡瓜 ねぎ オレンジ	幼児期に不足がちなカルシウム。しらす干し、海藻にも豊富に含まれています

*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。

