



10月 給食だより 献立表



実施日	曜日	3歳未満児 10時のおやつ	昼食献立	3歳未満児 加算食	3時のおやつ	エネルギー<kcal> ()は3歳未満児
15	木	牛乳菓子	筑前煮 キャベツの甘酢味 梨		牛乳 さつまいもケーキ	571.1 (465.1)
16	金	牛乳菓子	すきやき煮 野菜とわかめの酢の物		牛乳 ジャムサンド	581.8 (471.2)
17	土	牛乳菓子	きつねうどん もやしのごま塩あえ バナナ		牛乳菓子	515.3 (474.8)
19	月	牛乳菓子	鶏肉のマーマレード焼き グリーンサラダ 豆乳スープ		牛乳 レーズンスコーン	612.1 (495.4)
20	火	牛乳菓子	グリルチキン 五目あえ きゅうり納豆		牛乳 きのこのピザトースト	630.6 (500.7)
21	水	牛乳菓子	チキンカレーライス コールスローサラダ みかん		牛乳菓子	638.6 (520.7)
22	木	牛乳菓子	親子煮 青菜のおひたし もも缶		牛乳 青菜のおにぎり	627.7 (511.3)
9	金	牛乳菓子	鶏肉のごまみそ焼き 柿なます けんちん汁		牛乳 ココア蒸しパン	640.1 (517.8)
23	金	牛乳菓子	★お楽しみ献立★ さつまいもごはん 鮭のもみじ焼き 彩野菜のおかか和え きんのこのすまし汁 みかん		牛乳 麩のきな粉ラスク	596.4 (497.0)
10	土	牛乳菓子	ツナサンド 野菜スープ バナナ		牛乳菓子	527.8 (484.8)
24	土	牛乳菓子	クリームスパゲティ 焼きポテト パイン缶		牛乳菓子	505.3 (465.3)
26	月	牛乳菓子	さばの塩焼き 切干大根のソース炒め さつまいものみそ汁		牛乳 うの花のチーズチヂミ	599.8 (476.1)
13	火	牛乳菓子	マーボー豆腐 華風あえ りんご		牛乳 スイートポテト	606.6 (494.4)
14	水	牛乳菓子	野菜コロッケ ごまドレッシングサラダ トマト		牛乳菓子	627.1 (507.7)
29	木	牛乳菓子	豚肉と里芋の炒め煮 もやしのごまあえ 小魚三杯酢		牛乳 おはぎ	589.3 (467.7)
30	金	牛乳菓子	鶏肉の中華風照り焼き ひじきとちりめんの中華サラダ パイン缶		牛乳菓子	637.6 (521.4)
31	土	牛乳菓子	ツナサンド 野菜スープ バナナ		牛乳菓子	527.8 (484.8)

実りの秋がやってきました。秋はさんま、きのこ、りんご、くりなどおいしい食材がたくさん出回ります。旬のものは栄養も豊富です。秋の味覚を味わいながら、楽しく食事をしていきましょう。



① ハロウィン

② クリスマス

③ バレンタインデー

答えはページ最後に記載!

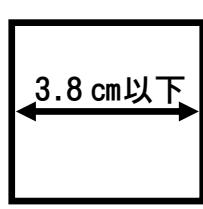
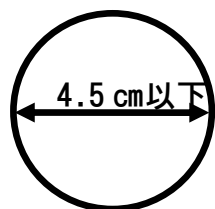


誤嚥・窒息につながりやすい食品とは

普段食べているどのような食品でも、誤嚥や窒息の可能性があります。

特に、球形の食品は直径4.5cm以下、それ以外の形状の食品は、直径3.8cm以下のものが危険とされています。

また、臼歯が十分に生えそろっていないお子様は、食品を十分にすりつぶすことができない為、注意が必要です。食事中は目を離さないようにしましょう。



給食にも秋の味覚を使った献立がたくさん登場します。中でも子どもたちが大好きなスイートポテトの作り方をご紹介します☆

【スイートポテト (1人分)】

さつまいも 50g

砂糖 4g

牛乳 6g

卵 4g

バター 3g

黒ごま 少々

① さつまいもの皮をむき、柔らかくした後つぶしておく。

② つぶしたさつまいもと砂糖、牛乳をミキサーにかけなめらかにする。

③ 溶かしたバターと卵、②を加えよくかき混ぜる。

④ 型に流しこみ180℃に予熱したオーブンで焼き色がつくまで焼く。

⑤ お好みで黒ごまをトッピングして完成です。

さつまいもには、食物繊維やビタミンCが多く含まれています。

★選び方のポイント★

① 皮の色が鮮やかで、ツヤがあるもの

② 黒ずみや傷、ひげ根が少ないもの

③ 丸みがあるもの

答え：①ハロウィン