11月 献立予定表

日	曜日	主食	献立名	おやつ	栄養価(以上児)		栄養価(未満児)	
1	±	ご飯	鶏肉のオレンジ焼き 野菜炒め ごぼうとさつま芋の味噌汁	牛乳 おにぎりせんべい もも)バナナ	エネルギー615kcal たんぱく質27.5g	食塩相当量1.5g 脂質19.7g	エネルギー485kcal たんぱく質21.6g	食塩相当量1.2g 脂質15.4g
3	月		文化の日					
4	火	ご飯	炒り豆腐 さつま芋サラダ 玉ねぎと納豆の味噌汁	牛乳 ココアお麩ラスク もも)りんご蒸しパン	エネルギー553kcal たんぱく質20.9g	食塩相当量1.0g 脂質18.1g	エネルギー442kcal たんぱく質16.7g	食塩相当量0.7g 脂質14.5g
5	水	食パン	タンドリーチキン ブロッコリーのおかか和え ポトフ	牛乳 ツナ昆布おにぎり	エネルギー568kcal たんぱく質27.2g	食塩相当量2.2g 脂質20.1g	エネルギー451kcal たんぱく質21.6g	食塩相当量1.7g 脂質16.1g
6	木	ご飯	豚肉とひじきの煮物 小松菜の煮びたし 豚汁(非常食)	牛乳 ミートパイ	エネルギー553kcal たんぱく質24.1g	食塩相当量1.2g 脂質16.8g	エネルギー440kcal たんぱく質19.1g	食塩相当量1.0g 脂質13.3g
7	金	ご飯	れんこんバーグ 人参のマリネ風サラダ	キ乳 きな粉ポテト	エネルギー577kcal たんぱく質20.0g	食塩相当量0.7g 脂質18.1g	エネルギー444kcal たんぱく質15.2g	食塩相当量0.6g 脂質13.7g
8	±	ご飯	中華あんかけ さつま芋の甘煮 なすとえのきの味噌汁	キ乳 源氏パイ もも)バナナ	エネルギー518kcal たんぱく質19.9g	食塩相当量1.2g 脂質14.4g	エネルギー408kcal たんぱく質15.7g	食塩相当量0.9g 脂質11.4g
10	月	ご飯	肉じゃが 納豆和え 豚汁(非常食)	#乳 生姜焼きトースト もも)おかかおにぎり	エネルギー536kcal たんぱく質20.8g	食塩相当量1.5g 脂質15.0g	エネルギー421kcal たんぱく質16.2g	食塩相当量1.1g 脂質11.8g
11	火	わかめご飯	鮭の甘辛焼き 切干大根のサラダ	牛乳	エネルギー582kcal	食塩相当量1.5g	エネルギー459kcal	食塩相当量1.2g
12	水	ロールパン	ほうれん草と南瓜のすまし汁 マカロニグラタン れんこんのきんぴら	ヨーグルトケーキ 牛乳	たんぱく質24.6g エネルギー620kcal	脂質17.8g 食塩相当量1.7g	たんぱく質19.6g エネルギー490kcal	脂質13.9g 食塩相当量1.3g
13	木	ご飯	トマトと卵のスープ 豆腐のお好み焼き風 マカロニのトマト煮	和風おにぎり 牛乳	たんぱく質25.1g エネルギー594kcal	脂質23.5g 食塩相当量2.0g	たんぱく質19.8g エネルギー468kcal	脂質18.6g 食塩相当量1.5g
14	金		チンゲン菜と油揚げの味噌汁 お弁当持ち	芋もち 牛乳	たんぱく質28.0g	脂質18.8g	たんぱく質22.2g エネルギー163kcal	脂質14.8g 食塩相当量0.5g
		ご飯	魚の煮つけ 五目和え	ケークサレ 牛乳	エネルギー513kcal	食塩相当量1.5g	たんぱく質5.6g エネルギー409kcal	脂質9.3g 食塩相当量1.1g
15	±	ご飯	れんこんと豆腐の味噌汁 麻婆豆腐 マカロニサラダ	ぽたぽた焼き もも)バナナ 牛乳	たんぱく質25.6g エネルギー550kcal	脂質15.0g 食塩相当量0.8g	たんぱく質20.4g エネルギー425kcal	脂質12.0g 食塩相当量0.6g
17	月		なすとなめこのすまし汁	野菜もち	たんぱく質20.3g	脂質16.9g	たんぱく質15.6g	脂質12.9g
18	火	ご飯	豚肉のケチャップ煮 ほうれん草の磯和え 豚汁(非常食)	牛乳 豆腐ブラウニー	エネルギー572kcal たんぱく質23.5g	食塩相当量1.1g 脂質19.1g	エネルギー447kcal たんぱく質18.6g	食塩相当量0.9g 脂質14.8g
19	水	食パン	かじきのチーズパン粉焼き ベイクドじゃが 野菜スープ	牛乳 ひじきおにぎり	エネルギー517kcal たんぱく質25.8g	食塩相当量1.8g 脂質14.4g	エネルギー413kcal たんぱく質20.6g	食塩相当量1.4g 脂質11.5g
20	木	ご飯	親子煮 ブロッコリーのごま和え 小松菜と豆腐の味噌汁	牛乳 ごまラスク もも)ロールパン	エネルギー586kcal たんぱく質27.1g	食塩相当量1.7g 脂質20.8g	エネルギー463kcal たんぱく質21.2g	食塩相当量1.3g 脂質16.3g
21	金	ご飯	カレー キャベツとウィンナーの蒸し煮 りんご	牛乳 さつま芋パイ	エネルギー565kcal たんぱく質16.3g	食塩相当量1.2g 脂質18.2g	エネルギー449kcal たんぱく質12.9g	食塩相当量1.0g 脂質14.2g
22	±	ご飯	鶏肉の照り焼き 小松菜のツナサラダ じゃが芋となすの味噌汁	牛乳 ぱりんこ もも)バナナ	エネルギー491kcal たんぱく質21.4g	食塩相当量1.5g 脂質15.5g	エネルギー390kcal たんぱく質16.9g	食塩相当量1.1g 脂質12.4g
24	月		勤労感謝の日振替休日			5		3
25	火	ご飯	さけの味噌チーズ焼き ポテトサラダ なめことチンゲン菜の味噌汁	キ乳 ロールパン(きな粉クリームあり	エネルギー540kcal	食塩相当量1.7g 脂質14.1g	エネルギー430kcal たんぱく質20.2g	食塩相当量1.3g 脂質11.2g
26	水	ロールパン	豆腐の松風焼き 切干ナポリタン	牛乳	エネルギー671kcal	食塩相当量2.4g	エネルギー537kcal	食塩相当量1.9g
27	木	ご飯	クリームシチュー チンジャオロース もやしの中華風和え物	たぬきおにぎり	たんぱく質30.4g エネルギー598kcal	脂質25.0g 食塩相当量1.4g	たんぱく質24.3g エネルギー475kcal	脂質20.0g 食塩相当量1.1g
28	金	ご飯	キャベツとねぎのすまし汁 生揚げの中華煮 南瓜サラダ	りんごとさつま芋のケーキ	たんぱく質24.5g エネルギー567kcal	脂質19.8g 食塩相当量1.5g	たんぱく質19.4g エネルギー452kcal	脂質15.8g 食塩相当量1.2g
29	<u>#</u>	ご飯	切干大根としめじの味噌汁 豚肉のごま炒め チキンサラダ	ーロピザ 牛乳	たんぱく質21.9g エネルギー559kcal	脂質20.1g 食塩相当量1.2g	たんぱく質17.4g エネルギー438kcal	脂質16.1g 食塩相当量0.8g
23	4		小松菜と油揚げの味噌汁	大学かぼちゃ	たんぱく質26.5g	脂質18.4g	たんぱく質20.7g	脂質14.7g

11月8日は『いい歯の日』

乳歯は虫歯になりやすく、進行も早いと言われています。よく噛んで食べること、習慣的に歯磨きを行うことを子どもたちが自分でできるように心がけて 行きましょう!

仕上げ磨きも忘れずに。・・大人がやってあげましょう。(親子のふれあいのひとときに!!)

- ~嚙むことの役割~
- ①味覚の発達
- ②消化を助け、虫歯を防ぐ
- ③頭の働きをよくする ④歯並びをよくする
- ⑤言葉の発音がはっきりする



