9月予定献立表 下矢作保育園 ~今月の予定平均栄養摂取量~ ・ ひじき卵 ・ 鶏肉の甘辛焼き • 五目納豆 未満児 以上児 副食 茄子炒め ・ チーズサラダ さつまいもひじき煮 386kcal エネルギー 482kcal なめこ汁 • ほうれん草の味噌汁 ・ 茄子の味噌汁 タンパク質 : 19.1 g 17.5g キウイフルーツ バナナ オレンジ 肪: 15,5g 15,3g ココアゼリー ・フレンチトースト おやつ *以上児は家庭から持参するご飯の せんべい 牛乳 栄養は含まれていません。 未満児主食 ・ごはん ・ごはん ・ 納豆ごはん ・タンドリーチキン • 炒り鶏 • がんも含め煮 ・ 赤魚の塩焼き 春巻き はんぺんのチーズ焼き 副食 • 味噌ドレッシングサラダ ・ ピーマンの中華和え ・ カミカミサラダ ・ツナサラダ ・ かぼちゃサラダ 玉ねぎのカレー炒め ・ カレースープ キャベツの味噌汁 のっぺい汁 ・ 玉ねぎと若布の味噌汁 豆腐の味噌汁 きのこスープ ・ミニトマト ・ キウイフルーツ ミニトマト ぶどう バナナ ・ オレンジ ____ ヨーグルトパンケーキ 南瓜スコーン ごまプリン 卵サンド 月見団子 おやつ 牛乳 せんべい 牛乳 牛乳 牛乳 ・ごはん ・ごはん 未満児主食 ・ごはん ・ごはん ・ 卵ごはん ごはん 12 13 14 運動会総練習 15 16 17 運動会 ・ 巣ごもり卵 • 豆腐とひじきのつくね ・ おにぎり弁当 • 南瓜コロッケ ポテトの肉巻き 副食 • めかぶの和え物 牛乳 ・ カレー風味サラダ ・ 深山和え マカロニサラダ • 南瓜といんげんの味噌汁 さつま汁 ささみスープ ・かぶの味噌汁 ・ グレープフルーツ キウイフルーツ ミニトマト ・オレンジ • 米粉パイナップルケーキ きな粉揚げパン ・ヨーグルト • 杏仁豆腐 · 手作りクッキ おやつ 牛乳 牛乳 • せんべい せんべい 牛乳 おにぎり弁当 未満児主食 ・ごはん ・ごはん ごはん ひじきごはん 20 22 お誕生会 19 敬老の日 23 秋分の日 • 豆腐のドライカレ ・ 厚焼き卵 ・おはぎ ・ 手作り弁当 副食 若布の酢味噌和え ・ きゅうりもみ 煮豆 さつまいも甘煮 牛乳 ・ すいとん汁 ・ 利休和え 枝豆 卵スープ ぶどう オレンジ しめたま汁・ぶど 黒糖蒸しパン ツナサンド シュークリーム おやつ 牛乳 牛乳 牛乳 ごはん 未満児主食 ごはん おはぎ 生姜焼き ・ 鮭のホイル焼き ・ 小魚と大豆のからめ煮 ・ 豚肉の柳川もどき サバの味噌煮 副食 マッシュポテト ひじき炒り煮 ブロッコリーサラダ 青菜としめじのお浸し わかめサラダ 白菜と人参の味噌汁 かきたま汁 若布の味噌汁 小松菜の味噌汁 けんちん汁 キウイフルーツ グレープフル・ ニトマト オレンジ ぶどう からいも団子 磯辺もち 芋かりんとう ヨーグルトゼリー なべ焼き

せんべい

・ごはん

夏の疲れ回復のためのポイント

- ①早寝、早起きをしましょう。
- ②朝食を必ずとりましょう。

おやつ

未満児主食

牛乳

・ごはん

③タンパク質とビタミン、ミネラルをとりましょう。

牛乳

・ごはん

疲労回復には良質なタンパク質をとりましょう

- *タンパク質は卵、肉、魚などにあります。
- *魚はサバ、アジ、サンマなどです

ビタミンB・Cをとりましょう。

- *かぼちゃ、里芋、さつま芋などです。
- *植物性の食べ物は、動物性にはない繊維素があり、 胃腸を刺激して、運動や分泌を盛んにし便通を良くし

血液をきれいにしたり、夏やせを回復したりします。 栄養をとった後は程度の運動と睡眠が必要です。

よく嚙んで食べよう

①味覚の発達

牛乳

・ごまごはん

*薄味でもおいしく、食品素材の持ち味がわかります。

牛乳

・ごはん

②消化を助ける

*唾液の分泌を高め、消化を助けます。

③頭の働きを良くする。

*大脳の働きを助け、ストレス解消や心の安定に役立ちます。

④歯並びを良くし、虫歯を防ぐ

*あごの発達を促します。

⑤ことばの発音がはっきりする

*五目大豆の材料:大豆、ごぼう、こんにゃくを嚙んであごの発達をよくするようにしています。中には嚙み疲れて食べる事をストップしてしまう子どももいますが、残さず食べようと頑張っています。