

			\sim	Page 1	3	竹駒保育園
	月	火	水	木	金	土
未満児 主 食副 食	2 ごはん・味噌おでん・ピーナツ和え・茄子の味噌汁・オレンジ	3 ごはん ・カレー肉じゃが ・いんげんのごま和え ・豆腐の味噌汁 ・なし	4 ごはん ・つくね焼き ・切干サラダ ・かきたま汁 ・ぶどう	5 しらすごはん ・あぶたま ・ワカメの酢味噌和え ・ワンタンスープ ・ミニトマト	6 ごはん ・さんまの塩焼き ・干草和え ・豚汁 ・りんご	7 ごはん ・肉うどん ・若布の煮物 ・南瓜の含め煮 ・グレープフルーツ
おやつ	・りんごケーキ ・牛乳	・スイートポテト ・牛乳	· お月見団子 · 牛乳	・人参ゼリー ・せんべい	・豆銀糖 ・牛乳	
未満児 主 食	9 体育の日	10 さつま芋ごはん ・ニラとじゃこの卵焼き ・きんぴらごぼう ・小松菜の味噌汁 ・りんご	11 ごはん ・さんまの佃煮 ・七福ナムル ・芋の子汁 ・キウィフルーツ	12 遠足・野菜ジュース	13 ごはん ・松風焼き ・アスパラサラダ ・きのこのスープ ・ミニトマト	14 ごはん ・チキンナゲット ・じゃがいもサラダ ・凍り豆腐の清汁 ・グレープフルーツ ・ミニトマト
おやつ		・ブルーベリーサンド ・牛乳	・かまもち ・牛乳	・ヨーグルト ・せんべい	・さつま芋素揚げ・牛乳	
未満児主 食副 食	16 ごはん ・豚肉と野菜の炒め物 ・ごま酢きゃべつ ・なめこ汁 ・なし	17 ごまごはん ・オムレツ ・大豆サラダ ・すり身汁 ・オレンジ	18 ごはん ・豆腐とホタテの炒め物 ・もやしの中華和え ・ベーコンスープ ・ミニトマト	19 お誕生会 ・五目ぶかし ・魚の照り焼き ・ブロッコリーごま酢和え ・花麩の清汁 ・ぶどう・ゼリー	20 ごはん ・鶏のからあげ ・スパゲティーサラダ ・若布の味噌汁 ・バナナ	21 手作り弁当の日 ・ 牛乳
おやつ	・米粉 * ケーキ・牛乳	・パンナコッタ ・せんべい	・ごまポッキー ・牛乳	・ケーキ ・牛乳	・ごままんじゅう ・牛乳	
未満児 主 食副 食	23 ごはん ・えびと豆腐の ケチャップ煮 ・キャベツの甘酢和え ・若布コーンスープ ・キウイフルーツ	24 ごはん・ 八宝菜・ もやしのナムル・ 白菜の味噌汁・ ぶどう	25 卵ごはん・鶏真薯・ほうれん草のサラダ・春雨スープ・ミニトマト	26 ごはん ・巣ごもり卵 ・若布マヨネーズ サラダ ・煮込みうどん ・りんご	27 ごはん・魚の夕焼けソース・ブロッコリーサラダ・大根汁・なし	28 ごはん ・いり豆腐 ・さつま芋甘煮 ・しめたま汁 ・りんご
おやつ	・オレンジゼリー ・せんべい	・がんづき ・牛乳	・フルーツサンド ・牛乳	・いが栗坊や・牛乳	・ピザポテト ・牛乳	
未満児	30 ごはん ・すき焼き ・さつま芋サラダ	31 ごはん ・スコッチエッグ ・三色サラダ	1日の平均栄養技		かかな秋空が広がる季の生活にもすっかり慣れ	

エネルギー: 525kcal

: 16.9g

たんぱく質: 19.1g

脂 肪

秋の味覚をかみしめよう!

牛乳.

じゃが芋と

・ 南瓜のクッキ:

りんご

青菜の味噌汁

~噛むことの大切さ~

★ 消化を助ける

主食

副食

おやつ

よく噛むことで食べ物が 小さくなります。 さらに消化を助ける働き を持つ唾液とよく混ざる ことで、胃や腸で栄養が スムーズに吸収されます。

玉葱とワカメの

・ぶどう

· 牛乳

・アップルパイ

味噌汁

★ 虫歯を予防する

よく噛むことで口の中を きれいに保ち、歯を丈夫 にする唾液がよく出ます。 食後の歯磨きも忘れず に行いましょう。

★ 太り過ぎを防ぐ

よく噛むことで脳が刺激 され、満腹感を感じやす くなります。 食べすぎを防ぐことが できます

★ 脳の働きを高める

よく噛むことで脳への血流が良くなり、脳の各部位が刺激されます。 記憶力や集中力が高まるほか、リラックス効果もあります。

10月0日は自の愛護デーです

給食やおやつをおかわりする姿がよく見られます。

朝晩の気温の差が大きく、風邪などひきやすい

時期ですが、元気いっぱい過ごせるように体調に

目の健康のためによい食べ物を食事に取り入れて、目を大切に!

目に、ビタミンのほか、魚に含まれるDHAやブルーベリーのアントシアニンも目の健康に効果的です。

★ビタミンA

気をつけましょう。

目の乾燥を防ぎ、働きをよくする (緑黄色野菜・レバー・バター)

★ビタミンB1

目の神経の働きを正常にする (レバー・豚肉・うなぎ・麦)

★ビタミンC

目の充血を防ぐ (緑黄色野菜・果物・さつま芋)