

10月給食だより

2018.10
滑川市保育所給食献立作成会
教育委員会子ども課

ひ	ようび	3さいみまん		きゅうしょく						おやつ
		みまんじょやつ	しゅしょく	こんだてめい		からだをつくる(あか)		ちからのもと(き)	ちようしをととのえる(みどり)	
1 げつ	ぎゅうにゅう あおりかきもち	ごはん	ごもくたいす やきめいりぎょうざ みそしる	とりにく ちくわ にぼし	だいす きょうざ	こんにゃく さといも	にんじん ねぎ	ごぼう たまねぎ	はくさい しめじ	ココアミルク ひじきスティック
2 か	ぎゅうにゅう ほしたべよ	パン	コーンラーメン スマートパイン しらすええ	ぶたにく	しらす	ちゅうかめん こま	キャベツ メンマ パインかん	もやし にんじん ほうれんそう	コーン ねぎ	オレンジジュース まるぼうろ
3 すい	ぎゅうにゅう バナナ	ごはん	とりにくのバーベキューソース ポテトサラダ コンソメスープ	とりにく ハム	ツナ ちくわ	じゃがいも	りんご たまねぎ	にんじん こまつな	きゅうり	ミルク ロールカステラ
4 もく	ぎゅうにゅう カルシウムせんべい	ごはん	チーズオムレツ ごまあえ みそしる	たまご わかめ	チーズ にぼし	こま	たまねぎ こまつな ねぎ	バセリ にんじん たいこん	キャベツ たいがくボテト	
5 きん	ぎゅうにゅう しろいいくうせん	ごはん	すりみあげ トマト みそしる	すりみ ひじき にぼし	とうふ たまご	かたくりこ	にんじん ねぎ	ごぼう トマト えのき	コーン たまねぎ しめたけ	ミルク てついクリッキー

うんどうかい

6 ど	ぎゅうにゅう	さんまのつけ ひじきに いなかじる	さんま さつまあげ とうふ	ひじき とりにく	にんじん こぼう	いんげん かぼちゃ	トマト ねぎ	まめびよ ムーンライト		
9 か	ぎゅうにゅう オレンジ	ごはん	ちくまのつけ ひじきに いなかじる	ちくま さつまあげ とうふ	ひじき とりにく	にんじん こぼう	いんげん かぼちゃ	トマト ねぎ	まめびよ ムーンライト	
10 すい	ぎゅうにゅう ブチウエハス								ぎゅうにゅう せんべい	
11 もく	ぎゅうにゅう クッキー	ごはん	ちくせんに なっとうあえ トマト	とりにく なっとう	さつまあげ	さといも	ごぼう いんげん トマト	にんじん ほうれんそう	れんこん きりほしだいこん	ぎゅうにゅう かき
12 きん	ぎゅうにゅう ビスケット	パン	にくうどん きりほしあえ シューマイ	ぶたにく だしこんぶ	かまぼこ かつおぶし	うどん	にんじん ねぎ	たまねぎ しめたけ	ほうれんそう	ぎゅうにゅう りんご
13 ど		パン	パン ぎゅうにゅう フルーツ ソーセージ	ぎゅうにゅう	ソーセージ	パン	フルーツ			おしゃ おかし
15 げつ	ぎゅうにゅう ハーベスト	ごはん	カップエッグ マカロニサラダ みそしる	たまご あつあげ	ベーコン にぼし	マカロニ	コーン かぼちゃ	にんじん ねぎ	きゅうり バナナ	ココアミルク バナナ
16 か	ぎゅうにゅう おこませんべい	ごはん	りんごカレー ふくじんづけ フルーツサラダ	ぶたにく	ヨーグルト	じゃがいも バター	たまねぎ りんご ももかん	にんじん ふくじんづけ みかんかん	グリンピース バインかん	ヨーグルジョイ ヘマティリウエハス
17 すい	ぎゅうにゅう おとつと	ごはん	すきやきふうに だいこんサラダ トマト	ぶたにく しらす	とうふ	じゃがいも つきこん	ごぼう ねぎ トマト	にんじん だいこん	はくさい きゅうり	ミルク オールレーズン
18 もく	ぎゅうにゅう ももかん	パン	ツナスパゲティー プロッコリー コーンクリームスープ	ツナ ぎゅうにゅう	ベーコン	スパゲティー	たまねぎ ピーマン バセリ	にんじん プロッコリー	コーン	おしゃ しんまいおにぎり

アレルギーフリー のひ

19 きん	とうにゅう おかき	ごはん	さかなのたたあげ かきなます きののみそしる	さかな にぼし	とうふ	かたくりこ	だいこん にんじん	かき しめじ	えのき たまねぎ	まめびよ ごめこタルト
20 ど		パン	ぎゅうにゅう フルーツ ソーセージ	ぎゅうにゅう	ソーセージ	パン	フルーツ			おしゃ おかし
22 げつ	ぎゅうにゅう ぶちんべい	ごはん	さつまいもごはん エビフライ ボイルキャベツ バナナ すましる	えび だしこんぶ	たまご とうふ	さつまいも こま こむぎこ パンこ ふ	キャベツ えのきだけ	バナナ	にんじん	やさいジュース ケーキ
23 か	ぎゅうにゅう バナナ	パン	やきそば プロッコリー コンソメスープ	ぶたにく	とうふ	やきそばめん	キャベツ ピーマン たまねぎ	にんじん プロッコリー	もやし チンゲンサイ えのき	ミルク ぎゅうにゅうかわんどう
24 すい	ぎゅうにゅう マリー	ごはん	やきざかな 心チャンブル みそしる チーズ	さかな うすあげ チーズ	たまご にぼし	ふ	キャベツ はくさい	にんじん たまねぎ	もやし しめじ	ココアミルク あおのりかきもち

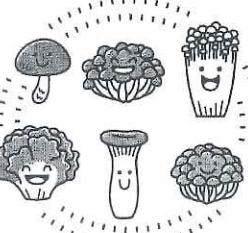
ひ	ようび	3さいみまん		きゅうしょく						おやつ
		みまんじょやつ	しゅしょく	こんだてめい		からだをつくる(あか)		ちからのもと(き)	ちようしをととのえる(みどり)	
25 もく	ぎゅうにゅう ポーロ	ごはん	いりどうふ トマト さつまじる	どうふ	とりにく	たまご	ぶたにく	しらたき さつまいも	にんじん たまねぎ	たまねぎ だいこん ねぎ
26 きん	ぎゅうにゅう フレンチパイ	ごはん	スクランブルエッグ プロッコリー トマト かみなりじる	たまご	ベーコン	とうふ	ごまあぶら	たまねぎ グリンピース	トマト ねぎ	ぎゅうにゅう オレンジ
27 ど		パン	パン ぎゅうにゅう フルーツ ソーセージ	ぎゅうにゅう	ソーセージ	パン	フルーツ			おしゃ おかし
29 げつ	ぎゅうにゅう ゆきのやど	ごはん	おでん はるさまでラダ トマト	さつまあげ	だしこんぶ	かつおぶし	こんにゃく さといも	はるさめ	だいこん みかんかん レーズン	ぎゅうにゅう ふかしいも
30 か	ぎゅうにゅう クラッカー	パン	たまごじうどん あおなのビーナツあえ ボイルワインナー	うすあげ	たまご	かまぼこ だしこんぶ	うどん ビーナツこ	ワインナー	ねぎ もやし	たまねぎ にんじん
31 すい	ぎゅうにゅう りんご	ごはん	ハンバーグ こふきいち プロッコリー かぼちゃのクリームに	あいびきにく	とりにく	ぎゅうにゅう	じゃがいも	プロッコリー	たまねぎ かぼちゃ にんじん	ミルク ハロウィンデザート

*各保育所（園）の状況により、土・日などの献立が変わることがあります。



いろいろなきのこを 食べましょう

多くのきのこは、秋ごろが旬ですが、今は栽培技術もすすみ、1年中出回っていますね。きのこは手軽で使いやすい食品のひとつなので、ぜひ食卓に登場させましょう。



きのこの栄養は？

きのこは、ビタミン類が豊富です。歯や骨の形成に欠かせないビタミンDのほか、ビタミンB1、ビタミンB2などが、多く含まれています。

また、低エネルギーで、食物繊維が豊富です。腸内環境を整え、便秘の解消に役立ちます。

いろいろな料理で 関心を向けましょう！

きのこは、煮物やシチュー、グラタン、炊き込みごはん、みそ汁など、いろいろな料理に使えます。

「料理の中にどんなきのこが入っているかな？」とか、「きのこはおなかの中をお掃除してくれるよ」などと、子どもに問い合わせ、食材に関心を向けさせましょう。

簡単なお手伝いを させてみましょう！

子どもたちが自ら調理して食べる体験は、子どもたちの食欲や主体性を育むことにつながります。安全面や衛生面に配慮しながら、子どもたちが出来ることを増やすように、興味や関心に応じてチャレンジさせてみましょう。

例えばマイタケをぼぐしてもらったり、ハサミが使えたら、ぼぐしたりして1回分ずつラップで包み、保存袋に入れましょう。調理する時は、凍ったまま加熱することができます。



きのこの冷凍保存

忙しい時に便利な使い方として、冷凍保存があります。

きのこは冷凍すると、うまみのもとであるグアニル酸やアスパラギン酸などの成分が増えます。

冷凍する時は、根本を除いて切ったり、ぼぐしたりして1回分ずつラップで包み、保存袋に入れましょう。調理する時は、凍ったまま加熱することができます。

