

こんだてひょう(1・2歳児)

主食を しっかり とりましょう

月 月	【目標】	主食を しっかり				
曜	月	火	水	木	金	土
В						1
未満児:午前おやつ						カルシウムせんべい 牛乳
主食						ごはん
						鶏つくね
昼食			COL		in in	もやしのごま和え
	((1,1,1))		(35)			茹でブロッコリー
						野菜スープ
						フルーツ
						ビスケット
午後おやつ	次 ア 足 胁 立 じ り の じ 八 刊 仏 が に よ り、 友 吏 に ふ る 物 ロ が め り よ り 。 こ 」 承 、 に ご い 。					牛乳
∃	3	4	5	6	7	8
未満児:午前おやつ		ビスケット 牛乳	きなこせん 牛乳	クラッカー 牛乳	りんごスティック 牛乳	ビスケット 牛乳
主食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	0.0	紅鮭塩焼き	鶏ムニエル	ハンバーグ	さんま塩焼き	チキンナゲット
	2	ほうれん草ナムル	マカロニトマトソース	きゅうりツナサラダ	白菜サラダ	ブロッコリーサラダ
昼食		さつま芋チップス	キャベツベーコンドレッシング	かぼちゃサラダ	茹でブロッコリー	さつまもレモン煮
		豚汁	はるさめスープ	キャベツスープ	大根のみそ汁	野菜スープ
		フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
	文化の日	せんべい	りんごホットケーキ	サブレ	フルーチェ	せんべい
午後おやつ	7,1007	牛乳	牛乳	牛乳	7,0 7 =	牛乳
В	10	11	12	13	14	15
	アンパンマンビス 牛乳	星っこせん 牛乳	ビスケット 牛乳	アンパンマンせん 牛乳	動物ビス 牛乳	カルシウムせん 牛乳
主食	ごはん	ごはん	五月うどん	ごはん	ごはん	ごはん
	鮭みそ漬け焼き	ドライカレー	にらまんじゅう	たらの揚げびたし	はみだしぎょうざ	かじきみそ漬け焼き
	ブロッコリー和えもの	ミニトマト&ブロッコリー	キャベツの浅漬け	ベーコン野菜ソテー	もやしの中華和え	ごま和え野菜
昼食	里芋の煮物	コールスローサラダ	ブロッコリーチーズ和え	さつま芋甘煮	トマト	トマト
<u></u>	八杯豆腐汁 🛶 🦫	ポトフスープ	フルーツ	キャベツのみそ汁	レタススープ	白菜のみそ汁
	フルーツ 🎉	フルーツ	7,0 5	フルーツ	フルーツ	フルーツ
	黒糖蒸しパン	ブルーベリークレーブ	じゃこラスク	ビスケット	// // // // // // // // // // // // //	バームクーヘン
午後おやつ	牛乳	リスル・ペラーフレーフ 牛乳	牛乳	牛乳	ー ・ハファラフス 牛乳	4乳
В	17	18	19	20	21	22
未満児:午前おやつ	アンパンマンせん 牛乳	りんごスティック 牛乳	クラッカー 牛乳	 動物クッキー 牛乳	星っこせん 牛乳	動物ビス 牛乳
主食	ごはん	ごはん	ごはん	ミルクパン	ではん	ごはん
工尺	ほたて風味フライ	ほっけ塩焼き	和風ミートローフ	キッシュ	さわらとごぼうの煮つけ	ハンバーグ
	中華炒め	ほうれん草おかか和え	レタスサラダ	ー ・ 日菜サラダ		ツナ和え野菜
昼食	中華炒め れんこんきんぴら	大根そぼろ煮	ළ 焼きかぼちゃ	ロ采りフタ ブロッコリー和え物	きゅうりとわかめの酢の物星のポテト	アンド
些民	もずくスープ			かぶのスープ	生のボテトークを表示	コンソメスープ
		豆腐のみそ汁	大根のみそ汁			
	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
午後おやつ	クッキー	せんべい	コーンフレークおこし	おにぎり	ゴフレット	せんべい
	<u>牛乳</u> 24	牛乳	牛乳	麦茶	牛乳 28	牛乳
日 未満児:午前おやつ	24	25 スティッククッキー 牛乳	26 クラッカー 牛乳	27 星っこせん 牛乳	28 ケーキ 牛乳	29 せんべい 牛乳
			きりたんぽ入り温そうめん			
主食		ごはん 鮭バター醤油焼き	バンバンジーサラダ	ごはん ポークカレー	ごはん トマトオムレツ	ごはん チキンオーブン焼き
	43 m		ハンハンシーリンタ ごぼうチップス			プロッコリーおかか和え
日合		ほうれん草磯和え		チーズ i nハンバーグ	三色ナムル	
昼食	C DEA	人参サラダ	チーズ	にんじん甘煮	納豆はなるは	人参きんぴら
		じゃが玉汁	トマト	ブロッコリーサラダ	けんちん汁	大根みそ汁
	数が成熟の口に共生口	フルーツ	フルーツ	フルーツ	りんごとさつま芋の甘煮	フルーツ
午後おやつ	勤労感謝の日振替休日		フレンチトースト	せんべい	バナナ	お菓子
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳



11月28日(金) 11月生まれのお友達の誕生会です。

· 장무장보장보통보살보장보장보장보장보장무장말 腸内環境を整えよう

感染症予防には免疫力を高めることが重要とされ ています。腸内の免疫細胞が活性化すると免疫力が 高まるといわれています。乳酸菌やビフィズス菌が

含まれる納豆やヨーグ ルトなどの発酵食品、 乳酸菌やビフィズス菌 のエサになる食物繊維 シェットはも良物繊維 を合わせて食べるとい いでしょう。



新米を食べてみよう!

新米が出回る時期になりました。 ごはんは、味が淡泊でおかずにも合い、よく噛むことで唾液に含まれるホルモンが脳を活性化します。また、 食後の血糖値も上がりにくく、ゆっくり吸収されるため 腹持ちが良く、脂質 が少ないのでパンな

どに比べ太りにくい 食材です。

秋の味覚と合わせ ておいしい新米を味 わいましょう。

