

10月 給食だより



令和6年9月30日
黒森保育園

行事	日付	献立	材 料 名 (◎午前おやつ・○午後おやつ)			10時おやつ	3時おやつ	E:エネルギー P:タンパク質 F:脂質 S:糖質 W:塩分	
			熱力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
	1 火	鶏肉のごま味噌炒め・バナナ お湯し・すまし汁	◎ジュース、胚芽米(未)、さつま芋、砂糖、ごま、焼麸、油	鶏肉、みそ、わかれ、かつお節、○牛乳	バナナ、もやし、人参、小松菜、コーン、ねぎ	ジュース	牛乳 菓子	E:295 P:15.3 F:11.8塩:1.6	
	2 水	詰め合わせ・バナナ 浅漬け・野菜ジュース	胚芽米(未)、野菜ジュース、砂糖、○薄力粉、○砂糖、○油	鶏肉、鮭、卵、○豆乳	バナナ、小松菜、きゅうり、人参、○バナナ	麦茶 菓子	※ 麦茶 バナナケーキ	E:565 P:19.9 F:14.1塩:1.2	
	3 木	鶏のBBQソース・ヨーグルト 切干大根サラダ・みそ汁	胚芽米(未)、油、片栗粉、砂糖、油	ヨーグルト、鶏肉、みそ、○牛乳	キャベツ、きゅうり、コーン、ねぎ、人参、りんご、しめじ、切干大根	麦茶 菓子	牛乳 菓子	E:325 P:17.4 F:15.4塩:2.3	
	4 金	八宝菜・バナナ 焼き餃子・わかめスープ	胚芽米(未)、砂糖、片栗粉、油、○食パン、○いちごジャム	餃子、豚肉、なるど、わかめ、○牛乳	白菜、バナナ、玉ねぎ、人参、チンゲン菜、孟宗、しいたけ、しょうが	麦茶 菓子	※ 牛乳 ジャムサンド	E:438 P:18.7 F:17.2塩:2.5	
	5 土	クリームシチュー・バナナ 野菜ジュース	胚芽米(未)、野菜ジュース、じゃが芋	牛乳、鶏肉、バター	玉ねぎ、人参、しめじ、グリンピース			麦茶 菓子	E:343 P:11.1 F:9.9 塩:1.8
カミカミティー	7 月 ◎	ごぼうごまだれ丼・バナナ 菊花和え・なめこ汁	胚芽米(未)、片栗粉、揚げ油、砂糖、ごま	豆腐、ちくわ、みそ、○牛乳	◎りんご、ごぼう、もやし、バナナ、ほうれん草、なめこ、大根、ねぎ、人参、菊、しょうが	りんご	牛乳 菓子	E:349 P:14.4 F:11.4塩:2.7	
	8 火	赤魚の甘辛揚げ・りんご コーンサラダ・みそ汁	胚芽米(未)、油、片栗粉、砂糖、焼麸、油	赤魚、みそ、○木イップ、○牛乳	◎バナナ、りんご、キャベツ、きゅうり、チンゲン菜、えのき、コン、人参	バナナ	ココアプリン	E:253 P:13.4 F:12.9塩:1.9	
	9 水	卵とじ・ゼリー ひじきサラダ・みそ汁	胚芽米(未)、ゼリー、砂糖、○ホットケークミックス、○油	卵、豚肉、厚揚げ、みそ、かもばこ、ひじき、○卵、○牛乳	玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参、きゅうり、コン、人参	麦茶 菓子	※ 牛乳 ブルーベリーマフィン	E:427 P:22.3 F:20.6塩:2.6	
	10 木	ガーリックチキン・バナナ パスタソテー・みそ汁	◎砂糖、胚芽米(未)、じゃが芋、スパゲッティ、油	鶏肉、みそ、ペコソ	◎かぼちゃ、バナナ、玉ねぎ、小松菜、ピーマン、人参、にんにく	麦茶 かぼちゃの甘煮	野菜ジュース 菓子	E:354 P:13.7 F:14.2塩:1.7	
キッチンカー 来園	11 金 ★	花鳥風月ラーメン・ヨーグルト	ラーメン	ヨーグルト		ジュース	牛乳 菓子	E:486 P:28.3 F:16.5塩:4.1	
	12 土	豚丼・バナナ・牛乳	胚芽米(未)、油、片栗粉、油、砂糖、ごま	牛乳、豚肉	バナナ、玉ねぎ、小松菜、しめじ、ねぎ、人参、にんにく、しょうが			麦茶 菓子	E:312 P:12.9 F:16.8塩:0.7
	15 火	メンチカツ・ゼリー おかか和え・みそ汁	胚芽米(未)、ゼリー、パン粉、油、薄力粉、焼麸	豚肉、みそ、わかめ、かつお節、○ヨーグルト	◎バナナ、もやし、キャベツ、玉ねぎ、コーン、人参、きゅうり、えのき	バナナ	ソフル	E:323 P:14.7 F:12.6塩:1.9	
	16 水	白身魚のみぞれあんかけ・バナナ 磯香和え・鶏みみれ汁	◎ゼリー、胚芽米(未)、油、片栗粉	たら、鶏肉、わかめ、のり	バナナ、小松菜、もやし、白菜、大根、ごぼう、玉ねぎ、しめじ、ねぎ、人参			麦茶 菓子	E:163 P:13.7 F:5.5塩:2.0
芋掘り	17 木	麻婆豆腐・りんご ナムル	胚芽米(未)、油、片栗粉、油、砂糖、○胚芽米	豆腐、豚肉、みそ、○育のり、○牛乳	◎バナナ、りんご、もやし、きゅうり、ねぎ、人参、切干大根、にんにく、しょうが	バナナ	※ 麦茶 おにぎり	E:443 P:17.4 F:20.1塩:2.0	
	18 金	鶏肉のみぞ焼き・バナナ せんまいの炒め煮・すまし汁	胚芽米(未)、砂糖、油	鶏肉、豆腐、さつま揚げ、みそ	バナナ、せんまい、ほうれん草、人参、しらたき、えのき	麦茶 菓子	アイス	E:310 P:15.1 F:15.3塩:1.8	
	19 土	ブルコギ丼・バナナ・牛乳	胚芽米(未)、春雨、砂糖、油、片栗粉、ごま	牛乳、豚肉	玉ねぎ、バナナ、もやし、人参、ビーマン、にんにく			麦茶 菓子	E:304 P:13.7 F:13.5塩:0.8
	21 月	筑前煮・バナナ ハリハリ納豆・みそ汁	胚芽米(未)、砂糖、油、さつま芋、○砂糖、○バター、○ごま	鶏肉、厚揚げ、納豆、みそ、かつお節、ひじき、○卵、○生クリーム	バナナ、人参、玉ねぎ、しらたき、孟宗、ごぼう、ほうれん草、れんこん、切干大根、しいたけ	麦茶 菓子	※ 牛乳 スイートポテト	E:404 P:20.2 F:17.6塩:1.8	
	22 火	チンジャオロース・りんご コーンチーズポテト・春雨スープ	◎さつま芋、胚芽米(未)、じゃが芋、春雨、油、砂糖、○パン	豚肉、みそ、粉チーズ、○チーズ、○のり	りんご、孟宗、人参、チンゲン菜、コーン、ビーマン、しらたき、にんにく、しょうが	麦茶 ふかし芋	※ 牛乳 チーズトースト	E:395 P:19.5 F:14.3塩:2.2	
	23 水	鮭の生姜焼き・りんご こぎつね和え・かきたま汁	胚芽米(未)、片栗粉、砂糖、○ホットケークミックス	鮭、卵、薄揚げ、○油、ウインナー、○チーズ	◎バナナ、しらたき、ようが、りんご、大根、玉ねぎ、きゅうり、○コーン、○人参、ほうれん草	バナナ	※ 牛乳 ケークサレ	E:340 P:21.1 F:15.6塩:2.1	
	24 木	肉じゃが・バナナ 生姜醤油和え・みそ汁	胚芽米(未)、じゃが芋、砂糖、油、さつま芋、○油、○砂糖、○ごま	豚肉、みそ、薄揚げ、○牛乳	◎りんご、バナナ、白菜、キャベツ、玉ねぎ、もやし、人参、しらたき、しめじ、しょうが	ゼリー	※ 牛乳 大学芋	E:357 P:14.5 F:13.9塩:1.8	
誕生会	25 金 ★	ホットドック・ゼリー・ポテト 三色サラダ・コンソメスープ	◎ジュース、コッペパン、ゼリー、ポテト、砂糖、○ロールケーキ	ワインナー	トマト、きゅうり、キャベツ、玉ねぎ、コーン、人参	ジュース	※ 麦茶 ケーキ	E:471 P:11.8 F:18.7塩:2.3	
	26 土	すき焼き風煮・バナナ・牛乳	胚芽米(未)、砂糖、油	牛乳、豆腐、豚肉	バナナ、白菜、しらたき、玉ねぎ、ねぎ、人参、しいたけ			麦茶 菓子	E:336 P:13.6 F:18.2塩:1.3
	28 月	カレイのみぞ焼き・バナナ ブロッコリーサラダ・すまし汁	胚芽米(未)、油、○ボテト、○油	カレイ、豆腐、ハム、みそ、○青のり、○牛乳	◎りんご、バナナ、ブロッコリー、チンゲン菜、コーン、人参	りんご	※ 牛乳 青のりボテト	E:383 P:19.0 F:19.5塩:2.9	
	29 火	つくね焼き・バナナ 和え物・みそ汁	◎ゼリー、胚芽米(未)、片栗粉、砂糖、ごま、○ホットケークミックス、○バター	鶏肉、みそ、○ウインナー、○卵、○牛乳	バナナ、キャベツ、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、れんこん、ねぎ、きゅうり、しみじ、ごぼう	ゼリー	※ 麦茶 アメリカンドッグ風	E:337 P:15.3 F:17.2塩:2.5	
芋煮クッキング	30 水	芋煮汁・ヨーグルト ごまさっぱり和え・たくあん	胚芽米(未)、里芋、ごま、砂糖	ヨーグルト、厚揚げ、豚肉、みそ、竹輪	◎バナナ、キャベツ、人参、ねぎ、きゅうり、きゅうり、しみじ、ごぼう	バナナ	牛乳 菓子	E:364 P:18.4 F:16.6塩:1.8	
ハロウィン パレード	31 木	秋のカレー・りんご コールスロー・牛乳	胚芽米(未)、さつま芋、○ホットケークミックス、油、○砂糖	牛乳、豚肉、○牛乳、○卵、○バター	◎バナナ、りんご、キャベツ、人参、玉ねぎ、きゅうり、コーン、マッシュルーム、しみじ、おぼちゃ	バナナ	牛乳 かぼちゃマフィン	E:604 P:19.6 F:29.2塩:2.0	

子どもの低血糖症が増えています

甘いものを食べ過ぎていませんか？「甘いものを食べて低血糖？」と思うかもしれません。甘いものの食べ過ぎで血糖値を下げるインスリンが過剰に分泌されてしまうため、血糖が下がるとまた甘いものを食べる...の繰り返しになってしまいます。

低血糖の症状は、①イライラ・集中力がない・落ち込みやすい②頭痛・めまい・立ち眩み③疲れやすい・朝起きられない・手足が冷えるなどです。

甘いものの中でも砂糖には依存性があります。飲み物をジュースからお茶に変えたり、時間を決めて甘いものをとったりしましょう。

お知らせ

・2日は結合せ弁当の日です。いつもより少し多めに白いご飯を入れて頂けるとありがたいです。

・30日は芋煮クッキングをします。白いご飯ではなく、お子さんの食べられる量のおにぎりを持たせてください。

・★は完全給食です。◎はカミカミデーです。※は手作りおやつの日です。

・発注の都合で献立が変更になる場合があります。

お楽しみ献立

9月は、香織先生が考案してくれた献立でした。「焼きそばパンもサラダパンもいよいよ」「次は何をはさもっかな」「そのまま食べちゃお！」など、会話を楽しむながらあっという間に食べ終わりました。おかげでたくさんしてくれました。

10月は花鳥風月さんのキッチンカーが保育園に来ておいしいラーメンを作ってくれますよ！お楽しみに！