

10月給食だより

栄町あおぞら保育園

~毎月1日は「野菜の日」です。家庭でも野菜をたくさん食べましょう~

平成30年10月発行

- ※ < >内は、汁物の具です。
- ※ ひよこ組(1歳児)・うさぎ組は朝牛乳(70ml)、おやつ(90ml)があります。
- ※ おやつは、牛乳・果物がつきます。

月 火 水 木 金 土

1 大根	2 セロリ	3 きゅうり	4 醋昆布	5 人参	6 するめ
ごはん 味噌汁 <玉葱・わかめ> 鶏肉ごま焼き 小松菜ツナ和え 五目煮 野菜たっぷりミネストローネ	麦ごはん 味噌汁 <豆腐・長ねぎ> さんま畠田揚げ ほうれん草納豆和え 人参ピース甘煮 南瓜ドーナツ	ごはん 味噌汁 <大根・しめじ> すき焼き風煮 チングン葉コーン和え 南瓜含め煮 ヨーグルト・せんべい	フランスパン さつまいもポタージュ 豆腐五目焼き プロッコリー生姜和え もやしナムル 焼きおにぎり レーズンホットケーキ	ごはん 味噌汁 <生揚げ・ほうれん草> 鮭チヤンチャン焼き ミニトマト ピーマンとちくわのきんぴら きな粉マカロニ	和風スープバゲッティ 南瓜グラッセ 枝豆 きな粉マカロニ
8	9 プロッコリー	10 煮ごぼう	11 人参	12 醋大根	13 煮干し
体育の日	ごはん 豆乳味噌汁 <小松菜・えのき> ツナじゃが 大根と胡瓜の酢の物 コーンソテー	ごはん 味噌汁 <白菜・鶏> 炒め納豆 切干大根ナムル セロリきんぴら	ジャムサンド スープ <キャベツ・コーン> 鶏肉きのこ煮 プロッコリー・カレーマヨネーズ じゃが芋含め煮	ごはん 石狩汁 厚焼き卵 もやしのり和え もずく酢	醤油ラーメン きゅうりおかか和え ミニトマト
	きな粉マフィン	チーズトースト	南瓜団子	焼きそば	スコーン
15 大根	16 セロリ	17 きゅうり	18 醋昆布	19 人参	20 するめ
ごはん 味噌汁 <玉葱・わかめ> 鶏肉ごま焼き 小松菜ツナ和え 五目煮 人参クッキー	麦ごはん 味噌汁 <豆腐・長ねぎ> さんま畠田揚げ ほうれん草納豆和え 人参ピース甘煮 南瓜ドーナツ	ごはん 味噌汁 <大根・しめじ> すき焼き風煮 チングン葉コーン和え 南瓜含め煮 ヨーグルト・せんべい	フランスパン さつまいもポタージュ 豆腐五目焼き プロッコリー生姜和え もやしナムル 焼きおにぎり レーズンホットケーキ	ごはん 味噌汁 <生揚げ・ほうれん草> 鮭チヤンチャン焼き ミニトマト ピーマンとちくわのきんぴら きな粉マカロニ	和風スープバゲッティ 南瓜グラッセ 枝豆 きな粉マカロニ
22 きゅうり	23 プロッコリー	24 煮ごぼう	25 人参	26 醋大根	27 煮干し
ごはん 味噌汁 <白菜・舞茸> チキンカツ 小松菜お浸し もやしとピーマンのソテー	ごはん 豆乳味噌汁 <小松菜・えのき> ツナじゃが 大根と胡瓜の酢の物 コーンソテー	ごはん 味噌汁 <白菜・鶏> 炒め納豆 切干大根ナムル セロリきんぴら	ジャムサンド スープ <キャベツ・コーン> 鶏肉きのこ煮 プロッコリー・カレーマヨネーズ じゃが芋含め煮	ピピンパ スープ <卵・長ねぎ> かれい香味揚げ さつま芋コロコロサラダ きゅうりおかか和え ミニトマト	醤油ラーメン きゅうりおかか和え ミニトマト
29 セロリ	30 大根	31 きゅうり			
ごはん 味噌汁 <大根・なめこ> 大豆かき揚げ 胡瓜とわかめの酢の物 さつま芋甘煮 人参ケーキ	ごはん けんちん汁 ほっけ味噌焼き 白菜お浸し プロッコリー中華和え ふかし芋	ごはん 味噌汁 <芋・のりのり> 鶏肉生姜焼き ほうれん草のり和え スティック野菜 ヨーグルトパンケーキ			

秋が旬!

鮭について



~秋はおいしい秋の味覚がいっぱい!~

かぼちゃやさつまいも、りんごや柿、さんまなど旬のものがたくさんあります。今日は鮭についてご紹介します。

☆鮭の栄養☆

鮭にはDHAとEPAという脂がたた含まれています。

DHAは子どもの脳の発達を助け、実は白身魚です！

EPAは血流をさらさらにしてくれます。含むエビやカニをたくさん食べて脳梗塞や心筋梗塞を予防します。川をのぼるパワーをつけるDHAもEPAも親子で一緒に摂りたい栄養成分です！

☆鮭は赤身魚？白身魚？☆

鮭は赤みがかった色をしていてから、赤身魚だと思われがちですが実は白身魚です！

によるものです。アスタキサンチンを多く

川をのぼるパワーをつける



10月5日は鮭まつりです！

子どもたちの目の前で鮭をさばきます！

さばいたものをチャンチャン焼きにします。

切り身を見ることがタのめることで、貴重な経験になります。

みんなで旬の鮭を楽しく食べましょう!!

