



金沢愛児園  
2021年10月号

実りの秋、食欲の秋です。一年中で一番食べ物のおいしい季節です。子どもの頃から食べ物の旬を知り、旬の恵みを味わうことは、豊かな感性や味覚形成にとても重要なことです。毎日の食卓に旬の食材を取り入れ、話題も豊かな楽しい時間を過ごしたいですね。

## 幼稚園クラスで「旬」の食べ物についておはなしをしました

春・夏・秋・冬の季節ごとに食べごろを迎える食材を「旬」の食べ物といい、旬の食べ物はおいしいだけでなく栄養もたくさんあるというおはなしをしました。8月は夏、9月は秋の旬の食べ物の中から、給食で提供しているものを写真で見せながら紹介し、「夏野菜は体温を下げる涼しくしてくれる」「きのこは食物繊維を多く含んでいて、うんちが良く出るようにしてくれる」と伝えました。写真を見せてクイズ形式にして紹介したので、子ども達も楽しんで参加していました。特に「きのこ」と一括りにしがちなきのこ類は、写真を見ながら「しめじ・えのきたけ・しいたけ・まいたけ・エリンギ」と一生懸命に名前を覚えようとしていました。冬と春の旬の食べ物についても今後おはなしをする予定です。よりおいしい給食を作るため、日々の給食にも旬の食べ物を積極的に取り入れているので、子ども達と一緒に献立表を見てみてはいかがでしょうか。



### 食育の記録

たんぽぽ組【9/15 かぼちゃを見て触ってみよう】  
丸ごとの大きなかぼちゃの感触や重みを感じることができました。半分に割って黄色の中身が見えると「わあ～！」と喜んでいました。



さくら組【9/21 十五夜のお月見団子作り】  
上新粉に湯を入れたものをこねている様子を見ているときから、「おもちとかご飯の匂いがする！」と興味津々でした。お団子を丸めるときには「お供えするものだから」と丁寧に取り組む様子が見られ、楽しみながら風物詩に触れることができました。

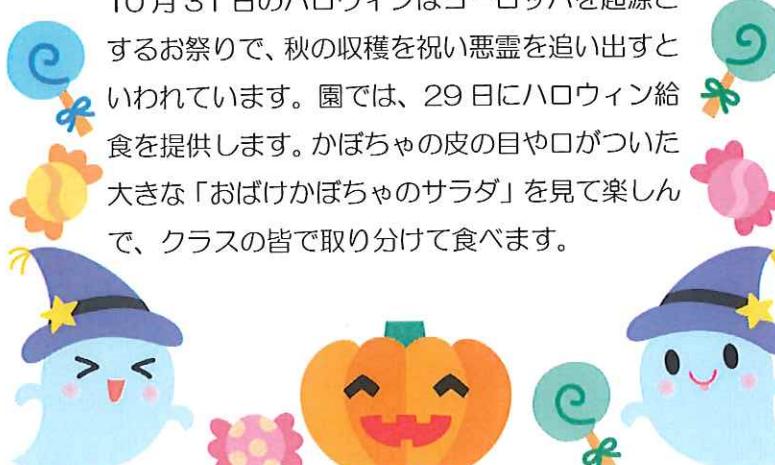


すみれ組【9/6 プロッコリーを見て触ってみよう】  
これなんだ？と見せると多くの子が「プロッコリー！」と答えられていました。ツンツン触ったり、においをかいりで喜んでいました。



## ハロウィン給食

10月31日のハロウィンはヨーロッパを起源とするお祭りで、秋の収穫を祝い悪霊を追い出すといわれています。園では、29日にハロウィン給食を提供します。かぼちゃの皮の目や口がついた大きな「おばけかぼちゃのサラダ」を見て楽しんで、クラスの皆で取り分けて食べます。



## 金沢愛児園 献立表

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質(脂分) (100g当量)	材 料 名(三色食品群別)			(◎は10時おやつ〇は午後おやつ)	10時おやつ	3時おやつ
			穀と力になるもの(穀)	血や肉や骨になるもの(赤)	体の調子を整えるもの(青)			
01 金	丼飯 みそかつ 和風ラグ すまじ汁(お粥・えのき) りんご	641.6(534.6) 27.6(23.5) 21.1(18.9) 1.6(1.3)	米、○パラロアミック ス、油、パン粉、小豆 粉、○ピスケット、お 粥、砂糖、黒砂糖、餅す り玉	○牛乳、豚肉(ヒレ)、○赤 イップクリーム、みそ、○牛 乳	キャベツ、りんご、きゅうり、たま ねぎ、えのきだけ、にんじん	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酢、油、みり ん、食塩	牛乳100	ココア/パロア ピスケット 牛乳150
02 土	ジャージャー麺うどん ボリオサラダ 小華風スープ 梨	518.0(458.9) 16.3(15.6) 16.6(16.1) 3.5(2.7)	じゃがいも、○米、うど ん、マヨネーズ、砂糖、 こま油	豚ひき肉、ツナ油漬缶、み そ、テンメンジャン、○油揚 げ、○牛乳	なし、きゅうり、はくさい、たまね ぎ、にんじん、にんじん、コーン 粉、しょうが、おひじき、にんにく	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、ココナッツ、○ 油、みりん、ケチャップ、 食塩、○酒	牛乳100	ひじき御飯 麦茶
04 月	黒米入り丼飯 さらわらの旨田揚げ うの香炒り煮 わかめスープ(ねぎ) オレンジ	643.0(513.8) 22.3(20.4) 26.5(22.5) 1.7(1.3)	米、○小麥粉、○砂糖、 片栗粉、こま油、砂 糖、黒米	○牛乳、○牛乳、さわら、お から、○卵、○無塩バター、 ちくわ、油揚げ	オレンジ、コーン缶、○かぼちゃ、 お能ねぎ、ねぎ、にんじん、 しょうが、わかめ、ひじき	しょうゆ、酒、コンソ メ、みりん	牛乳100	かぼちゃのケーキ 牛乳150
05 火	ミートソーススパゲッティー フレンチサラダ オニオングループ 牛乳150※幼児のみ	545.9(407.3) 20.4(15.0) 17.7(12.7) 1.6(1.2)	○米、スパゲッティー、 油、小麦粉、○ごま、砂 糖	牛乳、豚ひき肉、粉チーズ、 ○牛乳	たまねぎ、キャベツ、カットトマト 缶詰、にんじん、きゅうり、コーン 缶、セリロ、○塩こんぶ	酢、ケチャップ、コンソ メ、中濃ソース、食塩	牛乳100	昆布おにぎり 麦茶
06 水	ハヤシライス こはうときゅうりのサラダ すまじ汁(おむす) ミニゼリー	816.5(622.9) 19.9(16.5) 49.2(36.7) 2.7(1.9)	米、じゃがいも、○ボッ トターニキミックス、マヨ ネーズ、○油、油、ご ま、お粥、○小麦粉	○牛乳、○ワインチー、豚肉 (骨ロース)、○卵、バター、 ○牛乳	たまねぎ、にんじん、きゅうり、こ うほう、コーン缶、グリンピース	かつお・昆布だし汁、ハ ヤシルウ、○ケチャップ、 ケチャップ、しょう ゆ、中濃ソース、酒、食 塩	牛乳100	ミニアメリカンドッグ 牛乳150
07 木	食パン チキンとほうれん草のグラタン 大根とひじきのサラダ コンソメスープ(かぶ) 牛乳150※幼児のみ	606.6(446.5) 25.4(18.0) 21.5(15.6) 2.3(1.7)	○米、食パン、じゃがい も、小麦粉、油、○砂糖	牛乳、鶏もも肉、チーズ、○ 卵、ベーコン、バター、○ 牛乳	だいこん、たまねぎ、ほうれんそ う、かぶ、きゅうり、コーン缶、 かぶの葉、にんじん、ひじき	○酢、コンソメ	牛乳100	秋鮭のサラダご飯 麦茶
08 金	丼飯 高野豆腐の酢豚屋 キャベツのおかか和え みそ汁(大根)	610.0(526.6) 16.1(15.2) 25.3(22.3) 2.0(1.6)	米、片栗粉、油、砂糖	○牛乳、豚肉(肩ロース)、油 り豆腐、みそ、油揚げ、かつ お粥、○牛乳	キャベツ、○バナナ、たまねぎ、に んじん、だいこん、ピーマン	煮干だし汁、しょうゆ、 酢、ケチャップ	牛乳100	コーンフレーク バナナ 牛乳150
09 土	肉豆蔻茸 ゆかひりえ みそ汁(お粥・玉ねぎ)	574.4(490.4) 18.6(17.4) 27.5(23.8) 2.2(1.7)	米、○ロールパン、○マ ヨネーズ、砂糖、片栗 粉、○卵、マヨネ ーズ、ごま、砂糖、○ 食パン	○牛乳、木練豆腐、豚肉(肩 ロース)、○卵、みそ、○牛 乳	もやし、たまねぎ、はくさい、キヤ ベツ、にんじん、ねぎ、えのきだけ	煮干だし汁、しょうゆ、 みりん、○パセリ粉、○ 食塩	牛乳100	卵ロールサンド 牛乳150
11 月	芝居飯 鯛のマヨネーズ焼き 三色野菜のごま和え すまじ汁(白菜) ミニゼリー	556.7(471.9) 27.5(25.4) 14.1(14.6) 2.1(1.5)	米、○フランズパン、胚 芽(米苔)(特製)、パン 粉、○砂糖、マヨネ ーズ、ごま、砂糖、○ 食パン	○牛乳、吉、○卵、○牛 乳	もやし、たまねぎ、はくさい、キヤ ベツ、にんじん、ねぎ、えのきだけ	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、バセリ粉、食 塩	牛乳100	フレンチトースト ※乳児は食パン 牛乳150
12 火	サンマー鯛 マセドアンサラダ りんご	553.7(479.6) 13.7(13.7) 19.2(18.3) 1.8(1.5)	中華めん、○米、じゃが いも、マヨネーズ、○ご ま、こま油	豚肉(骨ロース)、チーズ、ハ ム、卵、弱がらスープ、○牛乳 、油	りんご、もやし、キャベツ、きゅう り、にんじん、コーン缶、黒そばくら げ	しょうゆ	牛乳100	わかめおにぎり 麦茶
13 水	黒糖パン 野菜入りミートローフ もやしサラダ コンソメスープ 牛乳150※幼児のみ	652.2(435.2) 27.7(18.7) 27.2(18.5) 2.3(1.6)	○米、黒糖パン、マヨ ネーズ、パン粉、ごま、 油、砂糖、○ごま油	牛乳、豚ひき肉、○ツバ油漬 缶、チーズ、ハム、○牛 乳	もやし、たまねぎ、きゅうり、にん じん、コーン缶、フロッコリー、○ 塩こんぶ、○あおのり	ケチャップ、しょうゆ、 コンソメ、食塩、バセリ 粉	牛乳100	シーチキンと培昆布の混ぜ御飯 麦茶
14 木	*誕生日メニュー* もみじ洋飯 焼の旨湯け 花野菜のサラダ みそ汁(しめじ・玉ねぎ) 梨	601.6(491.8) 21.1(18.5) 23.3(20.5) 1.5(1.2)	○さつまいも、米、○砂 糖、油、片栗粉、ごま、 砂糖	○牛乳、鶏もも肉、みそ、○ 卵、○無塩バター、○牛乳	なし、ブロッコリー、カリフラ ワー、ミニトマト、たまねぎ、しめ じ、にんじん、コーン缶、こんぶ (だし用)、しょうが、にんにく	煮干だし汁、しょうゆ、 酢、酒、食塩	牛乳100	スイートポテト 牛乳150
15 金	三色どんぶり 切干大根の中華風サラダ みそ汁(厚揚げ・玉ねぎ)	570.0(456.5) 21.8(18.9) 22.1(19.0) 2.4(1.8)	米、○マッシュマロ、砂 糖、○クラッカー、油、 すりごま、ごま油	○牛乳、豚ひき肉、卵、生揚 げ、みそ、○牛乳	ほうれんそう、たまねぎ、きゅう り、切り干し大根、にんじん しょうが	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、酢、酒	牛乳100	マッシュマロサンド 牛乳150
16 土	ケチャップチキンライス ほうれん草ともやしのナムル コンソメスープ(キャベツ)	443.9(386.2) 15.8(14.8) 15.2(14.9) 1.2(1.1)	米、○ロールパン、油、 ごま、ごま油、○砂糖	○牛乳、鶏もも肉、○ホイップ クリーム、○バター、○牛 乳	もやし、おかばら、ほうれんそ う、たまねぎ、キャベツ、ミックス ベジタブル、にんじん	ケチャップ、コンソメ、 しょうゆ	牛乳100	かぼちゃベーストサンド 牛乳150
18 月	ふどうパン クリミンシチュー コールスローサラダ りんご	529.6(469.8) 18.6(17.3) 14.5(14.7) 2.0(1.6)	○米、ふどうパン、じゃが いも、マヨネーズ、小 麦粉、○ごま、油、砂糖	牛乳、鶏もも肉、○しらす干 し、バター、スキムミルク、 ○牛乳	キャベツ、たまねぎ、りんご、にん じん、きゅうり、コーン缶	卵、コンソメ、食塩、バ セリ粉	牛乳100	ゆかりじやこおにぎり 麦茶
19 火	タンメン風うどん おからサラダ バナナ	584.1(506.7) 11.9(12.2) 26.3(23.5) 3.1(2.4)	○米、うどん、○ゆでく り、マヨネーズ、○さつ まいも、片栗粉、ごま 油、砂糖、○黒ごま	豚肉(骨ロース)、おから、ハ ム、なると、○牛乳	バナナ、ブロッコリー、キャベツ、 もやし、にんじん、にら	しょうゆ、○酒、コンソ メ、○食塩	牛乳100	栄養士さん 麦茶
20 水	わかめ御飯 擬製豆皮 白菜の昆布和え すまじ汁(小松菜) 梨	490.8(413.9) 18.4(16.4) 15.7(14.9) 1.9(1.5)	米、○さつまいも、○砂 糖、油、片栗粉、ごま、 砂糖	○牛乳、木練豆腐、卵、豚 ひき肉、○牛乳	はくさい、なし、にんじん、たまね ぎ、こまつな、昆布こんぶ、いんげ ん、おかんてん(紺)、ひじき	かつお・昆布だし汁、 しょうゆ、食塩、○食塩	牛乳100	さつま芋ようかん 牛乳150
21 木	御飯 カレイの煮つけ 根菜の煮物 みそ汁(もやし) ミニゼリー	388.8(372.0) 17.8(18.8) 6.7(9.0) 2.4(1.9)	米、○マカロニ、砂糖、 ○油	かねい、みそ、○ペーパン、 さつま揚げ、○粉チーズ、油 揚げ、○牛乳	だいこん、もやし、れんこん、にん じん、たまねぎ、たまねぎ、こま つな、にんじん、いんげん、しょ うが	煮干だし汁、○オチャッ ブ、しょうゆ、油、木み りん、○コンソメ、○バ セリ粉、かつお・昆布 だし汁	牛乳100	マカロニイタリアン 麦茶
22 金	御飯 鶏肉のねぎソースかけ ブロッコリーとコーンのサラダ みそ汁(切干)	455.8(422.6) 20.6(19.2) 12.4(13.1) 1.7(1.3)	米、油、片栗粉、砂糖、 マヨネーズ、ごま	鶏もも肉、みそ、○ヨーグル ト(加糖)、油揚げ、○牛 乳、○ヨーグルト(加糖)	○バナナ、ブロッコリー、たまね ぎ、コーン缶、切り干し大根、 しょウガ	煮干だし汁、酢、 しょうゆ、食塩	牛乳100	ヨーグルト バナナ 麦茶
23 土	キーマカレー キャベツのサラダ コンソメスープ(玉ねぎ・人参)	580.7(507.0) 21.8(19.9) 25.8(22.7) 2.1(1.7)	米、○食パン、○マヨ ネーズ、○油、マヨネ ーズ、小麦粉、砂糖	○牛乳、豚ひき肉、○ツバ油 漬缶、粉チーズ、○牛乳	たまねぎ、キャベツ、にんじん、 きゅうり、コーン缶、千切りとう がら、ビーマン、にんにく、しょ うが	ケチャップ、中濃ソ ース、コンソメ、カレー 粉、○バセリ粉、食 塩	牛乳100	ツバサンド 牛乳150
25 月	御飯 レバーのかりん揚げ 三色野菜のナムル みそ汁(お粥・油揚げ) ミニゼリー	596.2(510.8) 27.4(23.7) 18.6(17.1) 2.2(1.8)	米、○ホットドギミッ クス、○さつまいも、片 栗粉、ごま、油、油 揚げ、お粥、砂糖、ごま油	○牛乳、豚レバー、○チー ズ、みそ、油揚げ、○牛 乳	もやし、ほうれんそう、たまねぎ、 にんじん、しょウガ	煮干だし汁、しょうゆ、 ケチャップ、中濃ソ ース、油	牛乳100	さつま芋とチーズの蒸しパン 牛乳150
26 火	ソース焼きそば みかんサラダ まだごスープ バナナ	644.5(540.8) 14.4(13.9) 26.9(23.7) 2.0(1.5)	焼そばめん、○米、○ ちぢれ、油、マヨネ ーズ、ごま	豚肉(骨ロース)、卵、○油 揚げ、○牛乳	キャベツ、バナナ、たまねぎ、みか ん味、もやし、ブロッコリー、にん じん、たまねぎ、おいまじ、ビ ーマン、おじみじ、こんぶ(だ し用)、あわのり	煮干だし汁、かつおだし 汁、レモン、酢、あり ん、○コンソメ、コンソ メ、○バセリ粉、○食 塩	牛乳100	吉のこごわ 麦茶
27 水	五目あんかけ丼 ソース焼きそば ごま酢和え 豆腐のみそ汁(なめこ) りんご	482.6(418.4) 19.3(17.5) 14.6(14.7) 2.3(1.8)	米、○マカロニ、○じゅ う、○油、マヨネ ーズ、ごま	○牛乳、豚ひき肉、○油 揚げ、○牛乳	たまねぎ、オレンジ、だいこん、 にんじん、○干しうど、グリンビ ス、しょウガ	煮干だし汁、 コンソメ、食塩	牛乳100	レーズンロッククッキー 牛乳150
28 木	弁慶玄米入り御飯 かじきのみそ取り焼き 厚揚げとじゅうが芋のそぼろ煮 すまじ汁(大根) オレンジ	612.8(524.4) 25.5(23.9) 20.4(19.1) 1.8(1.4)	米、じゃがいも、○小麥 粉、○砂糖、砂糖、弁慶 玄米、○コーンフレー ブ、油、片栗粉	○牛乳、豚ひき肉、○油 揚げ、○牛乳	たまねぎ、かじき、生揚げ、豚 ひき肉、○無塩バター、○粉 、みそ、○牛乳	かづらや、○みかん缶、たまねぎ、 ○バナナ、にんじん、はくさい、 きゅうり、カットトマト缶詰、干し ぶどう、にんにく	牛乳100	フルーツトライフル 牛乳150
29 金	*パロワインメニュー* ソフトランプ 肉のトマトソースかけ おむすかぼらのサラダ コンソメスープ(白菜)	567.4(435.5) 24.7(20.0) 16.0(15.2) 2.4(1.6)	ソフトフランプ、○カス テラ、○マヨネーズ、油、 砂糖	○牛乳、豚ひき肉、○ヨーグ ルト(無糖)、○牛乳	きゅうり、○牛乳、豚ひき肉、 コーン缶、○油、食塩	コンソメ、酒、中濃ソ ース、食塩、バセリ粉、 ショウガ	牛乳100	ボデトサラダサンド 牛乳150
30 土	豚肉チャーハン 青唐ときゅうりの酢の物 わかめスープ(コーン)	525.9(468.8) 17.0(16.4) 19.5(16.1) 2.3(1.9)	米、○じゅうがいも、○食 パン、○マヨネーズ、は るさめ、砂糖、砂糖、ご ま、ごま油	○牛乳、豚ひき肉、○ハム、 ○牛乳	きゅうり、コーン缶、○きゅう り、ミックスドタマト、みかん 缶、たまねぎ、にんじん、ね ぎ、わかめ、あわのり	酢、しょうゆ、コンソ メ、酒、食塩、食塩	牛乳100	ボデトサラダサンド 牛乳150

※都合により変更することがございます。※10時おやつはつみ・たんぽぽ・すみれ組のみになります。また、3時おやつのジュースやカルピスは、つみみ・たんぽぽ・すみれ組は牛乳の提供となります。