

11月 リトルキッズ献立カレンダー 前半

タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
			11月1日	11月2日	11月3日	11月4日	11月5日
おひるごはん							
			ご飯 鮭のねぎ風味焼き 厚揚げともやしの煮物 みそ汁 フルーツ(柿)	ご飯 豚肉と野菜のトマト煮 大根とパプリカのごまサラダ スープ	ご飯 鶏肉とさつま芋の中華風から揚げ 白菜のしらす煮 みそ汁	鉄分強化！ふりかけご飯 白系タラの和風ステーキ 豚肉とかぶの煮物 みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯 高野豆腐の豆乳クリーム焼き 鶏レバーのケチャップ煮 スープ
栄養価			Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 317/16.0/10.8/41.4/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/10.3/6.9/40.4/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 339/12.3/11.7/47.4/0.9	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 262/12.7/5.2/43.5/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 324/14.3/9.5/46.9/1.0
	11月6日	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日
おひるごはん							
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 312/11.0/6.6/53.7/1.0	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 259/12.2/6.0/41.1/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 250/10.8/6.1/38.5/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 258/11.4/6.9/40.4/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 304/12.7/9.4/43.3/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/14.2/5.5/44.3/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 278/10.9/8.4/40.9/0.6
	11月13日	11月14日					
おひるごはん							
			ご飯 カラスカレイのパン粉焼き 玉ねぎの根菜煮 みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 ハンバーグケチャップソース かぶとワカメのサラダ みそ汁			
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 286/8.8/9.2/44.1/0.5	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 297/11.6/9.3/42.9/0.8					

赤と黄色の落ち葉、秋を感じますね。

タイハイ(株)
応援サポーター
林家たい平師匠

※都合により、献立を変更する場合がございます。

※都合により、献立を変更する場合がございます。

11月 リトルキッズ献立カレンダー 後半

タイハイ株式会社

	月	火	水 11月15日	木 11月16日	金 11月17日	土 11月18日	日 11月19日
おひるごはん			 ● 鮭ちらし寿司 厚揚げと野菜の煮物 みそ汁 フルーツ(柿)	 ご飯 豚肉と野菜のトマト煮 大根とパプリカのごまサラダ スープ	 ご飯 鶏肉とさつま芋の中華風から揚げ 白菜のしらす煮 みそ汁	 鉄分強化！ふりかけご飯 白系タラの和風ステーキ 豚肉とかぶの煮物 みそ汁 ヨーグルト	 ご飯 高野豆腐の豆乳クリーム焼き 鶏レバーのケチャップ煮 スープ
栄養価			Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 307/16.2/9.9/40.8/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/10.3/6.9/40.4/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 339/12.3/11.7/47.4/0.9	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 271/13.8/6.0/42.5/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 324/14.3/9.5/46.9/1.0
	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日
おひるごはん	 カレーライス マカロニサラダ スープ フルーツ(オレンジ)	 ご飯 助宗タラの竜田焼き 鶏肉とキャベツの煮物 みそ汁 フルーツ(柿)	 けんちんうどん かぼちゃと豚肉のどろみ煮 フルーツ(バナナ)	 ご飯 鮭の甘酢漬け 小松菜のごま和え みそ汁 フルーツ(りんご)	 ご飯 豆腐と鶏肉のみそ煮 きゅうりとコーンのツナサラダ すまし汁	 鉄分強化！ふりかけご飯 助宗タラの照り焼き 豚じゃが みそ汁 フルーツ(オレンジ)	 ご飯 鶏肉と野菜のバター醤油炒め 切干大根サラダ みそ汁
栄養価	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 307/11.1/6.6/53.0/1.0	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 259/12.2/6.0/41.1/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 250/10.8/6.1/38.5/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 258/11.4/6.9/40.4/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 304/12.7/9.4/43.3/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/14.2/5.5/44.3/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 278/10.9/8.4/40.9/0.6
	11月27日	11月28日	11月29日	11月30日			
おひるごはん	 ご飯 カラスカレイのパン粉焼き 玉ねぎの根菜煮 みそ汁 フルーツ(オレンジ)	 ご飯 ハンバーグケチャップソース かぶとワカメのサラダ みそ汁	 ご飯 鮭のねぎ風味焼き ●豆腐田楽風(岩手県) ●いものこ汁(岩手県) フルーツ(柿)	 ご飯 豚肉と野菜のトマト煮 大根とパプリカのごまサラダ スープ	赤と黄色の落ち葉、秋を感じますね。 タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠		
栄養価	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 286/8.8/9.2/44.1/0.5	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 297/11.6/9.3/42.9/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 298/15.8/8.2/42.7/1.0	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/10.3/6.9/40.4/0.7			

※都合により、献立を変更する場合がございます。

11月 リトルキッズ献立カレンダー 前半



	月	火	水	木	金	土	日
			11月1日	11月2日	11月3日	11月4日	11月5日
おやつ							
			牛乳 ふんわりスコーン	牛乳 ツナと人参のおやき風	牛乳 カラメル風おふラスク 鉄分強化チーズ	牛乳 炊き込みそばおにぎり 小松菜のナムル風	牛乳 ミニ肉うどん
栄養価			Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 169/4.8/6.3/24.9/0.5	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 139/6.3/7.6/13.0/0.2	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 143/6.4/9.3/9.9/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 192/6.9/7.0/27.1/0.4	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 162/10.1/3.9/21.9/0.5
	11月6日	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日
おやつ							
	牛乳 豆乳ホットケーキ	牛乳 粉豆腐の黒ごまかりんとう風ドーナッツ	牛乳 チーズ入りふいかけおにぎり 塩もみきゅうり	牛乳 さつま芋ようかん フルーツ(柿)	牛乳 米粉の小豆ケーキ	牛乳 スイートパンフキン フルーツ(りんご)	牛乳 あおさ粉巻き納豆
栄養価	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 142/5.2/4.8/21.1/0.4	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 209/9.9/10.7/19.9/0.6	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 154/5.4/4.6/24.9/0.4	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 161/3.7/3.5/31.8/0.1	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 196/6.9/8.4/24.4/0.4	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 148/4.2/5.0/24.9/0.2	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 165/7.6/5.0/24.9/0.4
	11月13日	11月14日					
おやつ							
	牛乳 さと丸くん フルーツ(パイン缶)	牛乳 マカロニきなこ フルーツ(白桃缶)					
栄養価	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 120/4.0/4.4/18.2/0.2	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 131/5.9/4.9/17.2/0.1					
							赤と黄色の落ち葉、秋を感じますね。 タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠

※都合により、献立を変更する場合がございます。

11月 リトルキッズ献立カレンダー 後半

タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
			11月15日	11月16日	11月17日	11月18日	11月19日
おやつ							
栄養価			Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 169/4.8/6.3/24.9/0.5	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 139/6.3/7.6/13.0/0.2	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 143/6.4/9.3/9.9/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 192/6.9/7.0/27.1/0.4	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 162/10.1/3.9/21.9/0.5
	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日
おやつ							
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 142/5.2/4.8/21.1/0.4	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 209/9.9/10.7/19.9/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 154/5.4/4.6/24.9/0.4	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 161/3.7/3.5/31.8/0.1	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 196/6.9/8.4/24.4/0.4	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 148/4.2/5.0/24.9/0.2	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 165/7.6/5.0/24.9/0.4
	11月27日	11月28日	11月29日	11月30日			
おやつ							
栄養価	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 120/4.0/4.4/18.2/0.2	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 131/5.9/4.9/17.2/0.1	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 169/4.8/6.3/24.9/0.5	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 139/6.3/7.6/13.0/0.2			

※都合により、献立を変更する場合がございます。



紅葉が美しい季節になりました。収穫の秋、食卓で食材についての会話をするのも楽しいですね♪
秋はおいしいものがいっぱいです。食材の名前や産地、栄養のことなど、どんな話でも食育につながります。家族で食卓を囲み、「おいしいね」と会話をしながら食事を楽しみましょう。



11月8日は「いい歯の日」です ～歯を大切にしましょう～

乳歯は虫歯になりやすく、進行も早いといわれています。よく噛んで食べること、習慣的に歯磨きを行うことを子供たちが自分で意識できるように声をかけてあげてください♪

○唾液の役割

- ①消化酵素“アミラーゼ”による消化作用
唾液に含まれるアミラーゼは噛む程分泌が増え、消化を助けます。
- ②洗浄作用
口の中の細菌や食べかすなどを希釈し洗い流す働きがあります。
- ③殺菌作用
口の中に侵入してきた病原体に対して殺菌作用があります。
- ④口の中を潤し、保護する作用
唾液が口の中を潤し、粘膜が傷つく事を防ぎます。
- ⑤口の中を中性に
酸性、アルカリ性のものが口に入っても、元の中性状態に戻します。

○噛むことの役割

- ①味覚の発達
薄味でもおいしく感じられるようになります。
- ②消化を助け、虫歯を防ぐ
よく噛むことで唾液の分泌が促されます。
- ③頭のはたらきをよくする
噛むことで脳を刺激します。
- ④歯並びをよくする
あごの発達を促します。
- ⑤ことばの発音がはっきりする
よく噛む事で口回りの筋力がバランスよくつきます。



イベント献立 七五三



11月15日の七五三は、七歳・五歳・三歳の子供の成長を祝う日本の年中行事です。これまで無事に成長したことを感謝し、今後も健やかであるようにお参りします。千歳飴の千歳は千年という意味で、親が子供に「長寿」の願いをこめています。粘り強く細長い形状で、子どもの健康と成長を願い「長く伸びる」という意味もあり、縁起の良い紅白の飴となっているそうです。



「いただきます」を大切に

「いただきます」という言葉は、感謝の気持ちを表しています。わたしたちは毎日、他の生き物の命をいただいています。そして、食物を育てる人やそれを運ぶ人、料理をする人など、食卓に並ぶまでに携わるさまざまな人に感謝をしながら食事をしたいものですね。子どもたちと食事をしながら、「魚はどこから、どんなふうみんなのお皿の上に来たのかな？」などのやりとりをしてみよう！食事をいただくことに感謝の気持ちが膨らみます。



食育クイズ

旬の野菜についてのクイズです。
是非お子様と一緒に考えてみてください！

Q.みんなが食べているさつま芋は植物のどの部分でしょう！

- ①果実
- ②茎
- ③根



A.答えは③根です！

みんなが食べているさつま芋は根が肥大した部分です。
じゃが芋やれんこんなどは、地下の茎の部分にあたります。

Q.まいたけの名前の由来はどれでしょう！

- ①キノコが薄く、昔は1枚2枚と数えたから
- ②見つけた時に舞い上がるほど嬉しいから
- ③カサの部分がひらひらと舞い落ちるから



A.答えは②見つけた時に舞い上がるほど嬉しいからです！
昔は「幻のきのこ」と言われるほど珍しいきのこだったそうです。
その為、見つけた人は舞い上がって喜ぶので、「舞茸」と名付けられたそうです。(諸説あり)

旬の果物

11月献立は旬のフルーツである、柿を取り入れています。
是非秋の味覚をお楽しみ下さい。

☆柿の嬉しい栄養素

●食物繊維がたっぷり！

食物繊維が豊富に含まれており、腸内環境を整えて便秘改善に役立ちます。

●ビタミンがたっぷり！

ビタミンC・ビタミンAに変化するカロテノイドを多く含みます。
ビタミンCは体内に侵入したウィルス・菌などを攻撃する白血球の働きを強化し、免疫力を高める作用があります。
ビタミンAは皮膚や体の粘膜(鼻・口・腸など)を健康に保つ効果があります。皮膚や粘膜はウィルス・菌などの外敵から体を守り、感染症を予防してくれます。

●タンニンがたっぷり！

タンニンポリフェノールの一種です。
タンニンによって柿は渋く感じてしまいます。
ですがタンニンは抗酸化作用があり、生活習慣病や老化の原因となる活性酸素の増加を抑えられます。

