

10月

10月1000kcal献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
			10月1日	10月2日	10月3日	10月4日	10月5日
おひるごはん							
			ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときのこのとろみ煮 すまし汁 フルーツ(りんご)	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース マカロニツナサラダ みそ汁	ご飯 れんこん鶏つくね 小松菜とトマトの和え物 みそ汁	鉄分強化！ふりかけごはん 鮭の竜田揚げ 野菜と鶏肉の煮物 みそ汁 ヨーグルト	ご飯 豚肉の甘酢ケチャップ きゅうりと人参のサラダ スープ
			Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 255/9.7/3.1/50.0/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 333/14.4/12.0/44.4/0.9	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 282/9.7/8.0/45.1/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 297/14.5/8.8/41.2/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 253/9.3/7.2/40.1/0.6
	10月6日	10月7日	10月8日	10月9日	10月10日	10月11日	10月12日
おひるごはん							
	お月見かぼちゃうどん 大根と人参の醤油炒め フルーツ(りんご)	豚丼 千層菜とれんこんのひじき煮 みそ汁	ご飯 白糸タラのサクサクフライ コールスローサラダ 鶏汁 ヨーグルト	ハヤシライス 白菜のコーン和え スープ フルーツ(バナナ)	ご飯 鶏肉とさつま芋ののり塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁	鉄分強化！ふりかけごはん 助宗タラの塩生姜あん 豚肉の大根炒め みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 豆腐とかぼちゃのうま煮 鶏レバーのごまかいん焼き みそ汁
	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/11.2/8.3/41.3/0.9	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 256/9.7/7.4/39.7/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 336/16.9/9.1/50.1/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 278/9.8/6.9/46.6/1.3	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 318/11.4/8.6/51.7/0.6	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 283/13.5/8.2/39.9/0.8	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 299/12.8/8.1/47.7/1.0
	10月13日	10月14日					
おひるごはん							
	ご飯 カラスカレイのねぎ塩だれ 炒りおから みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め かぶとほうれん草のおかか和え みそ汁	風になびくススキと 丸い月が綺麗ですね～。		タイハイ(株) 応援サポーター 林家たい平師匠		
	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 292/10.6/9.7/44.9/0.7	Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/12.2/8.5/39.8/0.7					

※都合により、献立を変更する場合がございます。

10月100キロ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
			10月15日	10月16日	10月17日	10月18日	10月19日
おひるごはん							
			ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときこのころみ煮 すまし汁 フルーツ(りんご)	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース マカロニツナサラダ みそ汁	ご飯 れんこん鶏つくね 小松菜とトマトの和え物 みそ汁	鉄分強化! ふりかけご飯 鮭の竜田揚げ 野菜と鶏肉の煮物 みそ汁 ヨーグルト	ご飯 豚肉の甘酢ケチャップ きゅうりと人参のサラダ スープ
			Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 255/9.7/3.1/50.0/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 333/14.4/12.0/44.4/0.9	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 282/9.7/8.0/45.1/0.6	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 297/14.5/8.8/41.2/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 253/9.3/7.2/40.1/0.6
	10月20日	10月21日	10月22日	10月23日	10月24日	10月25日	10月26日
おひるごはん							
	ほうとう風うどん 小松菜の醤油炒め フルーツ(りんご)	豚丼 千層菜とれんこんのひじき煮 みそ汁	ご飯 白糸タラのサクサクフライ コールスローサラダ 鶏汁 ヨーグルト	ハヤシライス 白菜のコーン和え スープ フルーツ(バナナ)	ご飯 鶏肉とさつま芋のい塩炒め風 スパゲッティサラダ みそ汁	鉄分強化! ふりかけご飯 助宗タラの塩生姜あん 豚肉の大根炒め みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 豆腐とかぼちゃのうま煮 鶏レバーのごまかいん焼き みそ汁
	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 262/11.6/9.5/34.3/0.9	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 256/9.7/7.4/39.7/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 336/16.9/9.1/50.1/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 278/9.8/6.9/46.6/1.3	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 318/11.4/8.6/51.7/0.6	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 283/13.5/8.2/39.9/0.8	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 299/12.8/8.1/47.7/1.0
	10月27日	10月28日	10月29日	10月30日	10月31日		
おひるごはん							
	ご飯 カラスカレイのねぎ塩だれ 炒りおから みそ汁 フルーツ(りんご)	ご飯 鶏肉と白菜のさっぱり炒め トマトとほうれん草のおかか和え みそ汁	ご飯 助宗タラと野菜のみそ炒め さつま芋ときこのころみ煮 すまし汁 フルーツ(りんご)	納豆ごはん 豚肉のオニオンソース マカロニツナサラダ みそ汁	●パンフキンごはん れんこんのせ鶏つくね スープ フルーツ(オレンジ)		
	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 292/10.6/9.7/44.9/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 274/11.9/8.4/39.7/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 255/9.7/3.1/50.0/0.7	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 333/14.4/12.0/44.4/0.9	Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 277/9.4/7.4/46.4/0.6		

※都合により、献立を変更する場合がございます。



10月！トルキッス献立カレンダー 前半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
			10月1日	10月2日	10月3日	10月4日	10月5日
おやつ							
			牛乳 ふいかけそぼろおにぎり スティック野菜	牛乳 チーズスコーン	牛乳 粉豆腐千切り	牛乳 ほうれん草の蒸しパン	牛乳 さつまいもあんぱんはぎ風(きなこ・ごま)
栄養価			Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/8.2/8.2/25.5/0.3	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 182/7.3/9.6/18.1/1.0	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 174/9.2/7.5/19.1/0.5	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 160/6.0/4.4/25.9/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 183/6.1/5.4/30.5/0.1
	10月6日	10月7日	10月8日	10月9日	10月10日	10月11日	10月12日
おやつ							
	牛乳 お好み焼き	牛乳 豆乳ホットケーキ	牛乳 ごまあんまん風	牛乳 しらすのハッシュポテト スティック野菜	牛乳 米粉のドーナッツ	牛乳 フルーツ豆乳寒天あんこのせ	牛乳 イチゴジャム蒸しパン
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 176/8.6/7.1/21.9/0.3	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 142/5.2/4.8/21.1/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/7.1/6.4/30.1/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 132/5.1/6.0/17.7/0.5	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 165/4.9/7.2/20.7/0.4	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 136/5.3/4.7/20.5/0.1	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 155/5.7/4.4/24.9/0.4
	10月13日	10月14日					
おやつ							
	牛乳 ツナクリームシチューマカロニ	牛乳 米粉のカaramelケーキ					
栄養価	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/8.5/8.8/22.1/0.7	Kcal/タンパク質g/脂質g/炭水化物g/塩分g 173/5.0/4.6/28.6/0.4					

風にたなびくススキと
丸い月が綺麗ですね～。

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。

10月！トリルキッス献立カレンダー 後半



タイハイ株式会社

	月	火	水	木	金	土	日
			10月15日	10月16日	10月17日	10月18日	10月19日
おやつ							
栄養価			牛乳 ふいかけそばろおにぎり スティック野菜 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/8.2/8.2/25.5/0.3	牛乳 チーズスコーン Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 182/7.3/9.6/18.1/1.0	牛乳 粉豆腐千チミ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 174/9.2/7.5/19.1/0.5	牛乳 ほうれん草の蒸しパン Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 160/6.0/4.4/25.9/0.4	牛乳 さつまいもあんおはぎ風(きなこ・ごま) Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 183/6.1/5.4/30.5/0.1
	10月20日	10月21日	10月22日	10月23日	10月24日	10月25日	10月26日
おやつ							
栄養価	牛乳 お好み焼き Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 176/8.6/7.1/21.9/0.3	牛乳 豆乳ホットケーキ 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	牛乳 ごまあんまん風 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/7.1/6.4/30.1/0.4	牛乳 しらすのハッシュポテト スティック野菜 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 132/5.1/6.0/17.7/0.5	牛乳 米粉のドーナッツ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 165/4.9/7.2/20.7/0.4	牛乳 フルーツ豆乳寒天あんこのせ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 136/5.3/4.7/20.5/0.1	牛乳 イチゴジャム蒸しパン Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 155/5.7/4.4/24.9/0.4
	10月27日	10月28日	10月29日	10月30日	10月31日		
おやつ							
栄養価	牛乳 ツナクリームシチューマカロニ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/8.5/8.8/22.1/0.7	牛乳 米粉のカaramelケーキ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 173/5.0/4.6/28.6/0.4	牛乳 ふいかけそばろおにぎり スティック野菜 Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 198/8.2/8.2/25.5/0.3	牛乳 チーズスコーン Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 182/7.3/9.6/18.1/1.0	牛乳 粉豆腐千チミ Kcal/タンパク/脂質g/炭水化物g/塩分g 174/9.2/7.5/19.1/0.5		

※都合により、献立を変更する場合がございます。



10月 食育だより



実りの秋を迎え、美味しい食材が旬を迎えるこの季節。「食べたい！」という気持ちが育つ、食欲の秋がやってきました♪食べ物の旬を知り、味わうことは豊かな感性や味覚形成にとっても重要です。秋の味覚を楽しみながら、かぜに負けない体をつくりましょう！

おいしく食べよう さつまいもは今が旬！

秋の味覚であるさつまいもは、焼いたりふかしたりするだけでなく、みそ汁に入れたり、グラタンにしたり、さまざまな調理方法で楽しむことができます。さつまいもには食物繊維が豊富に含まれ、腸内の善玉菌を増やしておなかの調子を整えるため、便秘予防に役立ちます。一般的に熱に弱いとされているビタミンCですが、さつまいもに含まれるビタミンCは、でんぷんに守られている為、加熱しても成分が失われにくいという特徴があります。他には、ビタミンB群・ミネラル・カルシウムを含み、食物繊維以外にも体の調子を整える成分が含まれています。

☆食物繊維とは☆

収穫の秋、味覚の秋到来です！野菜はそれぞれの「旬」に栄養価が最も高く、秋野菜には夏の疲労を回復し、冬の寒さに備え体を温める効果があります。更に、さつまいもやれんこん、きのこなどの秋野菜には、食物繊維も豊富に含まれています。

そこで今回は食物繊維についてご紹介します！

食物繊維には「水溶性」と「不溶性」の2種類あります。

水溶性食物繊維

腸内細菌を増やし、コレステロールの吸収を抑えます。
(りんごなどの果物類、こんぶやワカメなどの海藻類)

不溶性食物繊維

腸を刺激し、便通と有害物質の排泄を促します。
(ごぼう・かぼちゃなどの野菜類、さつまいもなどの芋類、豆類、穀類)

栄養素たっぷりキノコ

秋の食材に欠かせないキノコ。食物繊維・ビタミンD・ミネラルなどを豊富に含んでおり、香りが良く、どんな料理にも合う優れものです。キノコを食べることで、便通も良くなります。また、キノコはカリウムが多いため、塩分の過剰摂取を抑制するともいわれます。

シイタケ・マイタケ→免疫力をサポート

エリンギ

→食物繊維・ナイアシンが特に豊富で歯ざわり抜群！

エノキタケ

→精神安定に効果的な天然アミノ酸のギャバが豊富



どちらも消化機能が未熟な幼児期の腸内環境を整える為に大切な働きです。

お菓子やファーストフードなど子供が好む食品ばかり取ると、便秘を誘発する上、長期化すると改善が難しくなります。

食物繊維は便のかさを増やして排便しやすくする効果があり、腸内環境を整えることで免疫力もアップします。

食物繊維の豊富な野菜や果物、芋類、豆類、きのこ類など毎日食事に登場させて、積極的に食べるようにしましょう！



目に良い栄養素について ~10月10日は「目の愛護デー」

2つの10を横に倒すと、まゆと目の形に見えることから10月10日は目の愛護デーとされています。子どもの頃は目が最も育つ時期。元気で健康な目を保つためには、きちんと栄養を取ることが大切です。この日を機会に、子ども達の「目」の健康を改めて見直してみましょう☆



・ビタミンA

目の粘膜を強くし、目の疲れや乾燥を防ぐ働きがあります。油で調理すると吸収率が高まります。
(緑黄色野菜・レバー・卵黄など)



・ビタミンB群

ビタミンB1やB12は目の神経の働きを促して視力低下を予防し、ビタミンB2は目の疲れに効果的です。
(豚肉・卵・ごま・豆類など)



・ビタミンC

目の充血や疲れ目を防ぎます。
(緑黄色野菜・果物・芋類など)



・DHA

目の神経にたくさん存在し、視覚の情報伝達をスムーズにしてくれます。DHAは体内ではほとんど作られない為、食品からの摂取が重要です。
(いわし・さんま・さばなど青魚)



★「見る力」を育てるポイント

①明るさ・暗さのメリハリのある生活を

日中は元気に活動し、夜は電気を消して暗い部屋で寝ましょう。



③いろいろなものを見る体験を

止まっているもの動いているもの、小さいもの大きいもの、遠くにあるもの近くにあるものなど、いろいろなものを見る体験が、目に良い刺激になります。



②広い空間で体と目を動かす機会を

全身運動は眼球、視神経、脳の発達を促します。



④テレビやゲームは時間を決めて

テレビは明るい部屋で、距離を離し、正面から見るように。横目で見てみると視力に左右差が出ることも。また、携帯ゲームなど狭い範囲の平面画像を見続けることは目の負担になるので、乳幼児は避けましょう。

