12 月 給 食 献 立 表

			12 万 帕 皮 瞅 立 孜		
日	曜日		3未・3上児昼食献立	全員 3 時のおやつ	
1	金	牛乳 ビスケット	白飯・クリームシチュー・フレンチサラダ・果物	牛乳 スネーキパン	
2	±	牛乳 クラッカー	ミートスパゲティー・きゅうりの磯和え・果物	牛乳 せんべい	
3	日				
4	月	牛乳 クッキー	ドライカレー・ヨーグルトサラダ・ゆで卵	牛乳 チーズ蒸しパン ☆	
5	火	牛乳 焼き芋	白飯・豚肉と厚揚げのみそ炒め・花野菜のマヨネーズ和え 金時煮豆・果物	牛乳 ハムサンド ☆	
6	水	牛乳 せんべい	白飯・魚のレモン風味焼き・ひじきの炒め煮・白菜スープ	牛乳 じゃが団子 ☆	
7	木	牛乳 ビスケット	梅ご飯・鶏肉の甘酢揚げ・絆三絲・チーズスープ・ミニゼリー	牛乳 チーズ クラッカー	
8	金	牛乳 おかき	白飯・香味煮・白菜の和え物・焼きししゃも・果物	牛乳 パインケーキ ☆	
9	±	牛乳 クッキー	中華丼・果物	牛乳 クラッカー	
10	日				
11	月	牛乳 せんべい	白飯・すいとん・ゴマ塩サラダ・味付けのり・果物	牛乳 米粉のモチモチケーキ ☆	
12	火	牛乳 ビスケット	白飯・鶏肉のすき焼き煮・ほうれん草の白和え ししゃもの味醂干し・果物	お茶 おにぎり ☆	
13	水	牛乳 おかき	白飯・魚のゆず味噌かけ・れんこんのきんぴら お麩のすまし汁・果物	牛乳 チヂミ ☆	
14	木	牛乳 クッキー	白飯・豚肉と大根の中華煮・鶏レバーの照り煮 カリフラワーの甘酢和え	牛乳 サモサ ☆	
15	金	牛乳 クラッカー	白飯・豆腐とツナのハンバーグ・スパゲティーソテー かぼちゃのみそ汁・ミニゼリー	牛乳 小魚 クッキー	
16	±	牛乳 せんべい	味噌ラーメン・果物	牛乳 おかき	
17	日				
18	月	牛乳 クッキー	白飯・高野豆腐の卵とじ・かぶの磯和え・納豆・果物	牛乳 エッグタルト ☆	
19	火	牛乳 焼き芋	クリスマスランチ(わかめご飯・タンドリーチキン マカロニサラダ・クリスマスケーキ)	牛乳 れんこんもち ☆	
20	水	牛乳 ビスケット	白飯・魚のクリームかけ・キャベツとツナの和え物 すまし汁・果物	牛乳 肉まん ☆	
21	木	牛乳 ジャムサンド	白飯・豆乳汁・彩野菜のゴマ和え・ミニゼリー	牛乳 甘辛団子 ☆	
22	金	牛乳 おかき	白飯・かぼちゃコロッケ・土佐酢和え・にら玉汁	牛乳 チーズ クラッカー	
23	±	牛乳 クッキー	肉うどん・果物	牛乳 ビスケット	
24	日				
25	月	牛乳 せんべい	そぼろ丼・ごまドレッシングサラダ・のっぺい汁・果物	牛乳 メロンパン風 ☆	
26	火	牛乳 クラッカー	白飯・魚の竜田揚げ・さつま芋のきな粉サラダ 具たくさんスープ・ミニゼリー	牛乳 小魚 おかき	
27	水	牛乳 ビスケット	白飯・ポークビーンズ・グリーンサラダ・果物	牛乳 アーモンドクッキー ☆	
28	木	牛乳 クッキー	ゆかりご飯・ふわふわ煮・おじゃがとじゃこのおかか和え えのき納豆・果物	牛乳 マカロニあべかわ ☆	
	金				
30					
31	日				

「甘い食品」の食べすぎに注意しましょう

「子どもに甘い食品はよくない!」となんとなくわかっていても、ぐずった時の気持ちの切り換えや、 ご褒美として与えてしまうこともあるでしょう。甘いお菓子やジュースは、子どもたちにとっても大人 にとっても魅力的ですが、食べ過ぎには注意が必要です。

●何故、食べ過ぎてしまうの?

誰もが甘味を欲する理由は、甘味に「生きるために必要なエネルギー源である」というメッセージが含まれているからです。人は甘味を手がかりに、エネルギー源となる糖質を求めます。そのため、飽食となった現代では、コントロールをしないと、食べ過ぎてしまうことになります。

●摂り過ぎるとどうなるの?

砂糖は、料理のおいしさに 虫色 つながる食材ですが、摂り過 ぎると将来、生活習慣病のリ スクが高くなります。







■しっかりとした摂取が必要 糖質のうち、米に含まれるでん ぶん、オリゴ糖等

■制限が必要 砂糖(ショ糖)、果糖、ブドウ 糖等や、これらを含む飲み物・ 菓子等の加工食品

●適量はどれくらい?

食事として摂取する「米」などの糖質は、制限する必要はありません。その一方で、甘い飲み物や菓子等に含まれる糖類は摂り過ぎに注意が必要です。これらについて WHO (世界保健機関) は、16g程度を、1日の子どもの適量としています。

<飲み物・菓子に含まれる糖類*の量>

サイダー250ml	100%果汁ジュース 250ml	シュークリーム 1 個	チョコレート 20g	プリン 1 個
(-4-1-4)				
約 22g	約 26g	約 17g	約 11g	約 14g

*日本食品成分表 炭水化物成分表より WHO が制限が必要としている糖類を集計

●砂糖の摂取量を減らすポイント

✓ 「甘い飲み物」を避ける

飲み物は、お水やお茶にしましょう。100%果汁ジュースも、WHO(世界保健機関)が制限している「果糖」を含みます。

✓ 「甘いおやつ」を減らす

子どものおやつは、食事の一部と考えて、おにぎりや果物、乳製品等がよいでしょう。健康的なイメージがあるグラノーラバー、シリアル等にも砂糖が多く含まれているので、食べ過ぎには注意が必要です。

✓ 「だし」を活用する

「だし」は香りが高く、食べる前から食欲をそそります。だしを使って薄味にすることで、しょうゆや塩だけでなく、「砂糖」の使用量を減らすことができます。近年は、おいしい「だしパック」が市販されています。だしで野菜を煮るだけでも、おいしく食べることができます。

☆印は手作りおやつです。

クリスマスランチ(わかめご飯・タンドリーチキン マカロニサラダ・クリスマスケーキ)	牛乳 肉まん	☆
--	--------	---