

💉 🧩 Cardápio de Outubro

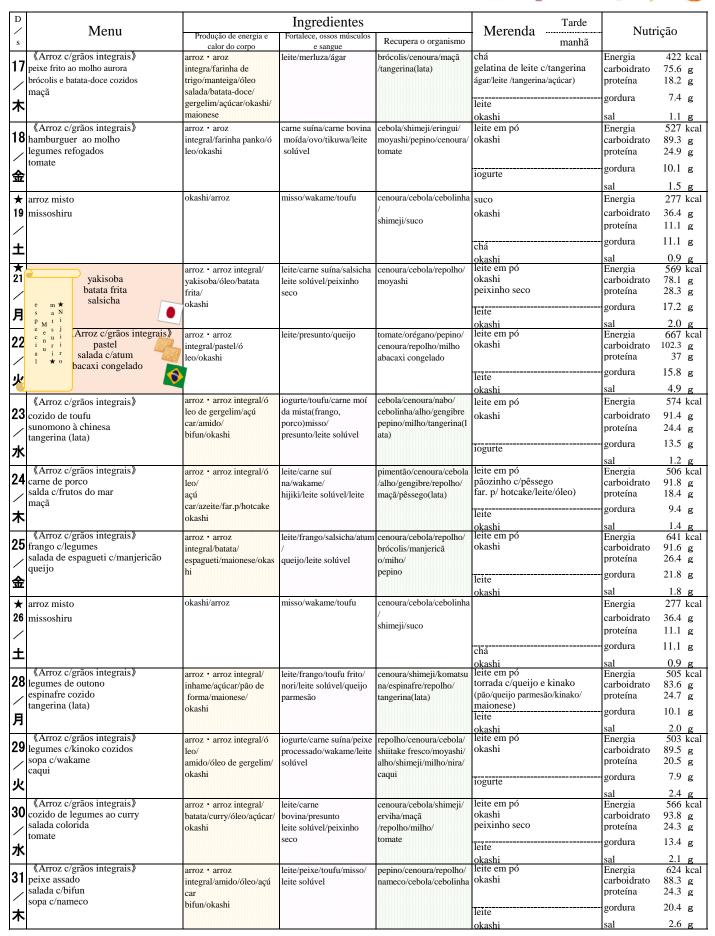


Nintei Kodomo En · Creche Pública de Echizen

				1 (111001 11	odomo En · Creche Pública de	Bennen	
D	Many	Ingredientes			Maranda Tarde	Nutrição	
s	Menu	Produção de energia e	Fortalece, ossos músculos	Recupera o organismo	Merenda manhã	Nutri	içao
	《Arroz c/grãos integrais》	calor do corpo	e sangue leite/toufu/carne bovina/		leite em pó	Energia	527 kcal
1	cozido de tofu e carne ao molho	arroz • aroz integral/ó	katsuobushi(lascas de	cebolinha/cebola/pepino/ repolho/cenoura/pera	okashi	carboidrato	86.0 g
/	repolho c/okaka	açúcar/okashi	peixe)/leite solú	reponio/cenoura/pera	combu	proteína	24.2 g
/	pera	uşucu. onum	vel/combu			gordura	11.6 g
火					leite	Ü	_
	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • aroz integral/ó	leite/carne suína/misso/	alho/repolho/moyashi/	okashi leite em pó	sal Energia	2.2 g 523 kcal
2	carne c/verduras	leo/	leite solúvel/ovo	pimentão/cenoura/couve-	hotcake c/maçã	carboidrato	84.5 g
/	sopa c/couve-flor	óleo de gergelim/açúcar/	icite soluver ovo	flor/cebola/milho/salsinh	(maçã/far.p/hotcake/ovo/leite/óleo		25.6 g
_	tomate	far.p/hotcake/okashi		a/		gordura	11.0 g
水				tomate/maçã	leite	Ü	_
	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral	iogurte/merluza/yakinori/	cebola/acelga/cenoura/	okashi chá	sal Energia	1.3 g 580 kcal
3	0 0	farinha de trigo/óleo/acú		moyashi/cebolinha			101 g
٥.	peixe ao molho acelga refogada	car/		•	arroz c/castanha (arroz p/moti/arroz /castanha japonesa/mirin/sal/	proteína	101 g 19.7 g
/	missoshiru c/cebola	arroz p/moti/castanha			grãos integrais/combu/gergelim)	-	
木		japonesa/gergelim			iogurte	gordura	12.2 g
	(Excursão de 4 • 5anos)					sal	2.0 g
4	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/	leite/carne suína/hijiki	cebola/cenoura/vagem/	leite em pó okashi	Energia	501 kcal
" ,	carne c/batata e hijiki sunomono de pepino e wakame	batata/konnyaku/óleo/ açúcar/okashi	seco/ wakame/tikuwa/	pepino/repolho/caqui	OKASIII	carboidrato proteína	90.8 g 21.9 g
/	caqui	açucai/OKASIII	leite solúvel				_
金					leite	gordura	7.7 g
<u></u> ★	arroz misto	-lb:/	i /1 // C		okashi	sal	2.0 g 277 kcal
5	missoshiru c/cebola	okashi/arroz	misso/wakame/toufu	cenoura/cebola/cebolinha	suco okashi	Energia carboidrato	277 kcal 36.4 g
_				shimeji/suco		proteína	11.1 g
_				J		gordura	11.1 g
土					chá	sal	0.9 g
	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/	leite/frango/hijiki/atum/	cenoura/eringui/shimeji/	okashi leite em pó	Energia	555 kcal
7	cozido c/batata-doce	batata-doce/manteiga/	leite solúvel	acelga/espinafre/moyashi	okashi	carboidrato	99.9 g
/	salada forte	far.trigo/azeite/		/		proteína	21.7 g
Ĺ	pêssego	okashi		milho/pêssego(lata)	leite	gordura	9.6 g
月						sal	1.0 g
_	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/ó	leite/toufu takano/frango/	cenoura/cebola/nira/pepi	okashi yakult (2~5anos)	Energia	584 kcal
8	cozido de toufu c/frango	leo/	ovo/presunto/aonori/	no	leite (0~1ano)	carboidrato	84.3 g
/	sunomono c/harusame furikake feito na creche	açúcar/macarrão	peixinho seco/wakame/		okashi	proteína	29.5 g
火	Turkake fello lia ereche	harusame	joie yakult		leite	gordura	15.5 g
^		gergelim/okashi			okashi	sal	1.7 g
9	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/	•	brócolis/yukari/repolho/	chá	Energia	556 kcal
9	peixe ao curry brócolis cozido	far.trigo/manteiga/óleo/	toufu frito/camarãozinho	moyashi/cenoura/cebola/	kitsune oniguiri(arroz • arroz integi toufu frito/gergelim/camarãozinho/	carboidrato proteína	101 g 24.3 g
/	missoshiru c/legumes	batata/gergelim/açúcar		cebolinha	shouyu/açúcar)	•	
水	S				iogurte	gordura	8.0 g
-						sal	2.5 g
4.0	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/amido	leite/frango/leite solúvel	limão/salsinha/repolho/ pepino/cenoura/milho	leite em pó	Energia	562 kcal
ΙU	frango frito ao limão	óleo/macrrão/azeite/pão		/tomate	pão francês c/chocolate salpicad		85.2 g
/	salada de macarrão tomate	francês/chocolate em pó		TOTALL	(pão francês/chocolate ao leite em pacúcar)	proteina	27.8 g
木	tomate	okashi			leite	gordura	13.0 g
					okashi leite em pó	sal	1.2 g
11	《Arroz c/grãos integrais》 carne de porco cozida c/ misso	arroz • arroz integral/	leite/carnesuína/misso/	repolho/moyashi/cebolin		Energia	501 kcal
	sopa c/couve-flor	açúcar/óleo/okashi	toufu/wakame/kinako/ leite solúvel/	ha/cenoura/alho/gengibre	okashi peixinho seco	carboidrato proteína	79.9 g 27.2 g
/	kinako		peixinho seco	cebola/shimeji	<u> </u>	gordura	9.4 g
金			-	J	leite	U	
*	sanduíche	okashi/pão de forma/	leite/presunto/ovo	pepino/alface/suco	okashi suco	sal Energia	2.6 g 277 kcal
12	leite	maionese	ione/presumo/0v0	pepino/anace/suco	okashi	carboidrato	36.4 g
/						proteína	11.1 g
Ĺ.					chá	gordura	11.1 g
±					okashi	sal	0.9 g
	Kikurin omelete	arroz • arroz integral/ó	leite/ovo/frango/kamabok	cebola/pimentão/cenoura/	leite em pó	Energia	494 kcal
15	brócolis cozido	leo de	o/wakame/leite solúvel	edamame/bró	manju momiji (creme)	carboidrato	77.9 g
/	sopa c/wakame mousse de arroz	soja/gergelim/okashi/		colis/shimeji/		proteína	24.4 g
دار		nomiji manjyu(creme)		cebolinha	leite	gordura	10.8 g
火	Happy Lunch	/mousse de arroz			okashi	sal	2.3 g
16	《Arroz c/grãos integrais》	arroz • arroz integral/	leite/tikuwa/ovo/toufu/	beringela/cenoura/cebola/	chá	Energia	642 kcal
10	legumes de outono fritos missoshiru	batata-doce/far.trigo/	misso/combu salgado	vagem/enokitake/cebolin	oniguiri(arroz/grãos integrais/comb gergelim)	carboidrato	119 g
/	abacaxi(lata)	óleo/gergelim/ okashi		ha/abacaxi(lata)	gorgonni)	proteína	16.0 g
水		UNASIII			leite	gordura	12.9 g
-1					okashi	sal	2.6 g

- ①Neste cardápio está descrito a nutrição diária (do lado direito) para as crianças de 3 anos acima. Poderá haver mudanças no menu.
 ②Nessa marca <<Arroz>> é o menu para os menores de 3 anos. Nessa estrela ★ é dia de refeição completa, não precisará trazer o arroz, só o hashi e a caneca.

 ③Os ingredientes estão descritos nesse cardápio.
- Após a merenda, as crianças farão gargarejo para prevenção de cáries, os menores que ainda não conseguem fazer, tomarão o chá
- **⑤**Considerando o fator segurança e higiene, também usaremos frutas enlatadas.
- **6** O fornecimento do leite solúvel na merenda, varia de creche p/creche e da idade das crianças.



O outono é a época da colheita

Queremos que as crianças desfrutem das delícias do arroz preparado na hora e dos sabores do outono (peixe sanma, batata-doce, inhame, cogumelos, caqui, maçã, etc.)

Após o equinócio de outono, as noites tornam-se gradualmente mais longas. Ao passar o tempo com sua família, tome cuidado para não comer muitos lanches noturnos ou ficar acordado até tarde para não perder a hora do café da manhã.

