



2014年7月度 段上幼稚園メニュー



＜アレルギー表示 ●卵（→アレルギー対応方法）＞ *そばの入った食材は使用していません。

日	曜日	献立名	材 料				食器	
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他		
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
★	2	水	ジューシー〔沖縄風おこわ〕 星のコロッケ キャベツとチンゲン菜のおかか和え 卵スープ 七夕お菓子 牛乳・いりこ・お茶	豚ミンチ 花かつお ●卵(→卵なし) 牛乳・いりこ	人参、ひじき、青ねぎ キャベツ、チンゲンサイ、コーン 玉ねぎ、人参、オクラ、えのき 	滋賀県産こしひかり、もち米、ごま油 プチ星のコロッケ、油 お昼さまおねがい〔金平糖〕 麦茶	醤油、みりん、酒、和風だし 醤油、みりん、和風だし ブイヨン〔無添加〕、塩 	絵皿 椀
4	金	麦ご飯 サケの中華風蒲焼 ナムル 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サケ 豆腐、味噌 牛乳・いりこ	土生姜 胡瓜、人参、太もやし、にんにく 大根、小松菜 オレンジ	滋賀県産こしひかり、押麦 小麦粉、油、砂糖 白ごま、砂糖、ごま油  麦茶	酒、醤油、オイスターソース 醤油、塩 だし〔無添加〕	絵皿 椀	
7	月	ロールパン チキンチャップ ウインナーと野菜のソテー スープ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉  ●ウインナー(→ウインナーなし・コーン)	玉ねぎ、インゲン、人参 白菜、コーン、わかめ 黄桃〔缶詰〕	丸ロールパン 小麦粉、油、砂糖 油 	塩、ケチャップ、ウスターソース コンソメ コンソメ ブイヨン〔無添加〕、塩	絵皿 椀	
8	火	きざみぶっかけうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	味付うどん揚げ、●ロースハム ●鶏糸卵(→ハム・卵なし、コーン) ちくわ 牛乳・いりこ	胡瓜、干しいたけ 青のり粉 バナナ 	うどん、砂糖 小麦粉、油 麦茶	醤油、みりん、和風だし うどんだし	丼 小皿	
9	水	夏野菜カレー ツナサラダ みかん入りオレンジかん 牛乳・いりこ・お茶	牛肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	かぼちゃ、玉ねぎ、ピーマン、茄子 キャベツ、ブロッコリー、人参、コーン 寒天、オレンジジュース、みかん〔缶詰〕	滋賀県産こしひかり、油 砂糖、油 砂糖 麦茶	カレールー 穀物酢、塩 	絵皿 小皿	

★の日はお楽しみメニュー

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	439 kcal	15.6 g	14.1 g	175 mg

