



2014年9月度 段上幼稚園メニュー

子どもはみんな
おはよう

＜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			その他	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◇ 力や体温となるもの			
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・薬類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
5	金	ポークカレー りんご入りツナサラダ パインかん 牛乳・いりこ・お茶	豚肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ, 人参 りんご, キャベツ, 胡瓜, コーン 寒天	滋賀県産こしひかり, じゃが芋, 油 砂糖, 油 パイナップルジュース, 砂糖 麦茶	カレールー 穀物酢, 塩 	絵皿 小皿	
★	8月	ロールパン 鶏肉のハニー・ジンジャーソース マカロニと野菜のソテー クリームスープ 十五夜デザート 牛乳・いりこ	鶏肉 ●ベーコン(→ベーコンなし), 牛乳 牛乳・いりこ	レモン果汁, 土生姜 玉ねぎ, インゲン, 人参, イエローピーマン 白菜, かぼちゃ, パセリ	丸ロールパン 小麦粉, 油, はちみつ マカロニ, 油 油 十五夜ゼリー 	塩, 醤油 ケチャップ, 塩, コンソメ クリームシチューの素	絵皿 椀	
10	水	麦ご飯 サバのソース煮 白菜と胡瓜の青のり和え かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サバ ●ロースハム(→ハムなし・コーン) ●卵(→卵なし), 豆腐 牛乳・いりこ	土生姜 白菜, 胡瓜, 人参, 青のり 玉ねぎ, ほうれん草, えのき 黄桃(缶詰)	滋賀県産こしひかり, 押麦 砂糖 麦茶	ウスターソース, 醤油, 酒 醤油, みりん, 和風だし だし(無添加), 醤油, みりん, 塩	絵皿 椀	
12	金	棒々鶏風冷麺 豚じゃが フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	ささみ 豚ミンチ 牛乳・いりこ	キャベツ, 太もやし, コーン, わかめ 玉ねぎ, 人参, 枝豆 バナナ 	中華麺, ごま油 香りごまドレッシング じゃが芋, 油, 砂糖 麦茶	冷し中華スープの素 醤油, 酒, みりん, 和風だし	丼 小皿	
15	月	敬老の日 						
17	水	麦ご飯 豚肉と厚揚げのゴマ醤油煮 ちくわの磯辺揚げ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豚肉, 厚揚げ ちくわ 味噌 牛乳・いりこ	大根, 玉ねぎ, 人参, ごぼう, グリンピース 青のり ほうれん草, えのき 梨 	滋賀県産こしひかり, 押麦 コンニャク, 油, 砂糖, 白ごま 小麦粉, 油 そうめん 麦茶	醤油, 和風だし だし(無添加)	絵皿 椀	
19	金	麦ご飯 中華あんかけ卵焼 蒸しシューマイ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	●鶏, ●カニ(味噌かき揚げ(一膳肉の炒め物)) ●シューマイ(→ポテトフライ) うす揚げ, 味噌 牛乳・いりこ	玉ねぎ, 太もやし, 人参, キヌサヤ, 干しいたけ 白菜, 小松菜 パイン(缶詰)	滋賀県産こしひかり, 押麦 油, 片栗粉 麩 麦茶 	中華だし, 塩, 中華だし, 中華調味料 だし(無添加)	絵皿 椀	
22	月	ロールパン ビーフシチュー フレンチサラダ フルーツポンチ 牛乳・いりこ	牛肉 牛乳・いりこ	人参, 玉ねぎ, トマトピューレ, グリンピース キャベツ, コーン, ブロッコリー みかん(缶詰), りんご, バナナ, 寒天	ロールパン じゃが芋, 油 ●フレンチドレッシング(→酢・砂糖・塩), 砂糖 砂糖 	ビーフシチューの素, ケチャップ, 塩	絵皿 椀	
24	水	麦ご飯 鶏肉のゆかり揚げ 昆布イリチー 具だくさん味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ちくわ 味噌 牛乳・いりこ 	青切昆布, 干切大根, 人参, キヌサヤ 白菜, 人参, ごぼう, 小松菜 オレンジ	滋賀県産こしひかり, 押麦 小麦粉 コンニャク, 油, 砂糖 さつま芋 麦茶	醤油, みりん, 和風だし, ゆかり 醤油, みりん, 和風だし だし(無添加)	絵皿 椀	
26	金	麦ご飯 サケのちゃんちゃん焼 ビーフンソテー すまし汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サケ, 味噌 ●ベーコン(→ベーコンなし) 豆腐 牛乳・いりこ	キャベツ, 玉ねぎ, 人参 太もやし, インゲン, コーン わかめ, 青ねぎ パイン(缶詰)	滋賀県産こしひかり, 押麦 油, 油, 砂糖 ビーフン, 油 麩 麦茶 	塩, 酒, みりん, 醤油 中華だし, 醤油, 塩 だし(無添加), 醤油, みりん, 塩	絵皿 椀	
30	火	ロールパン ハンバーグトマトソース ポテトサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ハンバーグ 牛乳・いりこ	玉ねぎ 胡瓜, ブロッコリー, 人参 大根, コーン, ほうれん草 みかん(缶詰)	丸ロールパン 油 じゃが芋, ●マヨネーズ(→塩)	トマトソース, ケチャップ 塩 ブイヨン(無添加), 塩	絵皿 椀	

★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	445 kcal	14.6 g	12.1 g	191 mg

