



# 2014年12月度 段上幼稚園メニュー

子どもはみんな  
すばらしい

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 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・葉類・くだもの類	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
1	月	五目あんかけラーメン ナムル キャンディチーズ 牛乳・いりこ・お茶	豚肉,かまぼこ キャンディチーズ 牛乳,いりこ	白菜,玉ねぎ,コーン 干しいたけ,青ねぎ ほうれん草,人参,干切大根,にんにく	中華麺,油,片栗粉 白ごま,砂糖,ごま油 麦茶	醤油,中華だし,塩 醤油ラーメンスープの素 醤油,塩	丼 小皿 
★	3 水	キャロットピラフ ローストチキン おたのしみポテト ツナとキャベツのごまドレッシング スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ・お茶	●ベーコン(→ベーコンなし) 鶏肉 ツナフレーク 	玉ねぎ,人参,人参ピューレ,グリーンピース, にんにく キャベツ,コーン,イモ・ピーマン,レドピーマン,ピーマン デンゲンサイ,かぼちゃ,太もやし 	滋賀県産こしひかり,油 油 ●おたのしみポテト(→ポテトフライ),油 香りごまドレッシング クリスマスゼリー 麦茶	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,パプリカパウダー ブイヨン(無添加),塩	絵皿 椀
5	金	麦ご飯 サバの甘辛焼 そばろ小松菜 かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サバ 豚ミンチ ●卵(→卵なし),豆腐 牛乳,いりこ	土生姜 小松菜,玉ねぎ,人参,土生姜 白菜,人参,えのき,わかめ みかん(缶詰)	滋賀県産こしひかり,押麦 砂糖,油 油,砂糖 麦茶 	醤油,酒 醤油,みりん,酒,和風だし だし(無添加),醤油,みりん,塩	絵皿 椀
8	月	ロールパン 鶏肉と野菜のクリームシチュー マカロニと野菜のサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉,牛乳 	人参,玉ねぎ,ブロッコリー 胡瓜,コーン,インゲン パイン(缶詰)	丸ロールパン じゃが芋,油 マカロニ,マヨネーズ(→ゆず醤油ドレッシング) 塩	クリームシチューの素 塩	絵皿 椀
10	水	高野豆腐のそばろ丼 さつまいもの天ぷら 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豚ミンチ,高野豆腐,ちくわ 味噌 牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参,干しいたけ,土生姜,グリーンピース 大根,ほうれん草,人参 オレンジ	滋賀県産こしひかり,油,砂糖,片栗粉 さつまいも,小麦粉,油 そうめん 麦茶	酒,醤油,だし(無添加) だし(無添加) 	絵皿 椀
12	金	お雑煮 あべかわ餅 鶏肉の二色巻き 炒めなます きんとん 黒豆 ごまめ お茶	●白かまぼこ(→かまぼこなし) きな粉 鶏肉の二色巻(インゲン・人参) うす揚げ 黒豆 いりこ	白菜,玉ねぎ,人参,みつば,ゆず 大根,人参,れんこん 	もち,里芋 もち,砂糖 油,砂糖 さつまいも,砂糖 砂糖 麦茶	だし(無添加),醤油,みりん,塩 塩 醤油,酒,だし(無添加),穀物酢,塩 みりん,醤油	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	497 kcal	18.1 g	16.4 g	187 mg

