



2015年2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・薬類・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	
2	月	ロールパン クリームシチュー ツナサラダ フルーツヨーグルト 牛乳・いりこ	鶏肉、牛乳 ツナフレーク ヨーグルト 牛乳、いりこ	人参、玉ねぎ、枝豆 キャベツ、コーン、胡瓜 みかん〔缶詰〕、黄桃缶 りんご	丸、ロールパン じゃが芋、油 イタリアンドレッシング 砂糖	クリームシチューの素	絵皿 椀
4	水	福豆ご飯 豚肉と根菜の煮物 もやしとタネザン菜のおかか和え すまし汁 きなこボーロ福豆 牛乳・いりこ・お茶	水煮大豆 豚肉 牛乳、いりこ	大根、人参、グリーンピース 太もやし、チンゲンサイ、えのき わかめ、青ねぎ、太もやし	滋賀県産こしひかり コンニャク、油、砂糖 ●きなこボーロ福豆（→ロゼリー） 麦茶	醤油、みりん、酒、和風だし 醤油、酒、みりん、和風だし 醤油、みりん、和風だし、 だし〔無添加〕、醤油、みりん、塩	絵皿 椀
6	金	麦ご飯 鶏肉の竜田揚げ 白菜のさっぱり和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ちくわ 豆腐、味噌 牛乳、いりこ	白菜、人参 玉ねぎ、小松菜 オレンジ	滋賀県産こしひかり、押麦 砂糖、小麦粉、片栗粉、油 砂糖 麦茶	醤油、酒、和風だし 穀物酢、醤油、みりん だし〔無添加〕	絵皿 椀
9	月	ロールパン チーズハンバーグ 平天と野菜のソテー スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ハンバーグ、ピザチーズ 平天 牛乳、いりこ	キャベツ、人参、ピーマン、えのき 玉ねぎ、枝豆、コーン 黄桃〔缶詰〕	ロールパン 油 油	コンソメ ブイヨン〔無添加〕、塩	絵皿 椀
11	水	建国記念の日					
12	木	ポークカレー コーンサラダ フルーツ 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 コーン、ブロッコリー、レタス みかん〔缶詰〕	滋賀県産こしひかり、じゃが芋、油 イタリアンドレッシング 麦茶	カレールー	絵皿 小皿
18	水	麦ご飯 おでん風煮込み もやしとインゲンのごま和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	牛肉、●うずら卵（→じゃが芋）、厚揚げ、ちくわ ●ロースハム（→コーン） 味噌 牛乳、いりこ	大根、人参 太もやし、インゲン 玉ねぎ、小松菜 バナナ	滋賀県産こしひかり、押麦 コンニャク、砂糖 ごま和えの素 麴 麦茶	醤油、みりん、和風だし、塩 醤油 だし〔無添加〕	絵皿 椀
20	金	ロールパン 白身魚のマヨネーズ焼 ウインナーと野菜のソテー スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ホキ ●ウインナー（→コーン） ●卵（→人参） 牛乳、いりこ	パセリ 玉ねぎ、キャベツ、人参 干しいたけ、わかめ みかん〔缶詰〕	ロールパン 小麦粉、油、●マヨネーズ（→麦ソテー） 油	塩 コンソメ ブイヨン〔無添加〕、塩	絵皿 椀
★	23 月	スパゲティミートソース ブロッコリーサラダ わかめスープ パインかん 牛乳・いりこ・お茶	豚ミンチ ちくわ 牛乳、いりこ	玉ねぎ、にんにく、トマトピューレ、グリーンピース ブロッコリー、人参、コーン わかめ、太もやし、えのき 寒天、パイン〔缶詰〕	スパゲティ、オリーブ油、油、砂糖 和風ドレッシング パイナップルジュース、砂糖 麦茶	ワイン、ケチャップ、ウスターソース 醤油、塩 ブイヨン〔無添加〕、塩	絵皿 椀
25	水	麦ご飯 鶏肉のゆかり揚げ 白菜と揚げの煮浸し 焼かぼちゃ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 うす揚げ 牛乳、いりこ	白菜、人参 かぼちゃ みかん〔缶詰〕	滋賀県産こしひかり、押麦 砂糖、小麦粉 砂糖 油 麦茶	醤油、みりん、和風だし、ゆかり 醤油、みりん、和風だし 塩	絵皿 椀
27	金	ほうとう風うどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉、味噌 ちくわ 牛乳、いりこ	かぼちゃ、大根、玉ねぎ、人参、干しいたけ、昆布 あおさ粉 バナナ	うどん、油 小麦粉、油 麦茶	醤油、酒、和風だし	丼 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	448 kcal	16.6g	15.5 g	192mg

