



2015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おり＊ちくわ・ウィンナーは卵が含まれていない製品を使用しております。

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◇ 力や体温となるもの	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		
1	水	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	サケ  豆腐、味噌 牛乳、いりこ	土生荳 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 	酒、醤油、オイスターソース 醤油、塩 だし(無添加)	絵皿 椀
3	金	七夕ちらし 星のミートコロケ キャベツのおかか和え 天の川にゆうめん キラキラゼリー 牛乳・いりこ	●カニ風味かまぼこ・●錦糸卵 (カニ風味かまぼこ・錦糸卵無し →コーン) かつお節 牛乳・いりこ	人参・オクラ キャベツ・人参 みつば	滋賀県産こしひかり・砂糖 星のミートコロケ・油 砂糖 そうめん・しそそうめん・抹茶そうめん お星さまキラキラゼリー 	穀類、牛乳、塩、だし、醤油、みりん 醤油・出し 出し・醤油・塩	絵皿 椀
6	月	ロールパン 揚げ鶏のレモン醤油がらめ 和風スパゲティ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉  牛乳・いりこ	レモン果汁 ブロッコリー・しめじ・おろし、にんにく キャベツ・コーン・人参 マンゴー缶	丸ロール 小麦粉・片栗粉・油・砂糖 スパゲティ・オリーブ油・片栗粉 塩・かつおだし・醤油 塩・ブイヨン 	塩・砂糖、だし、みりん 塩・かつおだし・醤油 塩・ブイヨン	絵皿 椀
8	水	麦入りごはん 白身魚のムニエルオーロラソース 大根とチンゲン菜の塩昆布和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	ホキ 豆腐・麦みそ 牛乳・いりこ	大根・チンゲンサイ・塩昆布 玉ねぎ バナナ	滋賀県産こしひかり・押麦 小麦粉・卵●マヨネーズ(マヨネーズなし) 花巻	塩・ケチャップ 出し	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	1人分	蛋白質	加減
平均栄養価	429Kcal	17.8g	190mg

