



2015年9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おりません。 ＊ちくわ・ウインナーは卵・乳成分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		
4	金	ポークカレー チーズサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ・お茶	豚肉 チーズ いりこ	玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜・赤ピーマン 寒天・ぶどうジュース 牛乳	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) 砂糖	カレーフレーク 塩 麦茶	絵皿 小皿
7	月	ロールパン ハンバーグ デミグラスソース マカロニサラダ スープ 牛乳・いりこ・お茶	ハンバーグ  いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・ほうれん草 わかめ・コーン 牛乳	ロールパン 油 ファンタジーマカロニ ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) じゃが芋	料理用ワイン・みりん デミグラスソース・ケチャップ・塩 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
9	水	サバの甘辛焼 ハムとキャベツのソテー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	サバ ●ハム(ハムなし) 合わせ麦みそ いりこ	キャベツ・人参・チンゲンサイ しめじ・青葱 バナナ 牛乳	砂糖・油 油 滋賀県産こしひかり・押麦 じゃが芋	醤油・酒 チキンコンソメ 出し 麦茶	絵皿 椀
11	金	野菜マーボー ナムル 麦入りごはん たまごスープ 牛乳・いりこ・お茶	豆腐・豚ミンチ・合わせ麦みそ ●卵(卵なし) いりこ	玉ねぎ・かぼちゃ 干しいたけ・ピーマン・茄子 切干大根・人参・チンゲンサイ わかめ・青葱 牛乳	油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・調合ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶	丼 小皿
★	14 月	ロールパン メンチカツ ころころお豆のサラダ スープ ミニたいやき 牛乳・いりこ・お茶	メンチカツ 水煮大豆・ちくわ 豆腐 いりこ	 人参・胡瓜 ほうれん草・玉ねぎ 牛乳	丸ロールパン 油 ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩)	 塩 チキンコンソメ ミニたいやき 麦茶	絵皿 椀
16	水	筑前煮 ほうれん草とキャベツのサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 合わせ麦みそ いりこ	大根・ごぼう・れんこん 人参・干しいたけ・グリーンピース ほうれん草・コーン・キャベツ しめじ・玉ねぎ・もやし 牛乳	油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	出し・醤油・酒・みりん 醤油・穀物酢 出し 麦茶	絵皿 椀
18	金	サケのチーズ焼 ひじきサラダ 麦入りごはん かき玉味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	サケ・チーズ ●卵(卵なし)・合わせ麦みそ いりこ	芽ひじき・人参・インゲン 白菜・青葱 オレンジ 牛乳	砂糖・油 砂糖・●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) 滋賀県産こしひかり・押麦	醤油・酒 出し・醤油・みりん だし 麦茶 	絵皿 椀
25	金	白身魚のタルタル焼 キャベツのレモン和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	ホキ  合わせ麦みそ いりこ	玉ねぎ・パセリ キャベツ・胡瓜・レモン果汁 ほうれん草・もやし・しめじ 梨 牛乳	小麦粉・油 ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	塩 穀物酢・醤油 出し 麦茶	絵皿 椀
28	月	ソーセージときのこの スープパグティ 焼き栗コロッケ 豆腐サラダ 牛乳・いりこ・お茶	ウインナー 豆腐 いりこ	キャベツ・人参・エリンギ・しめじ 胡瓜・わかめ・コーン 牛乳	スパゲティ・オリーブ油・バター・片栗粉 焼き栗コロッケ・油	チキンコンソメ 玉ねぎドレッシング 麦茶	絵皿 椀
30	水	鶏肉のみそケチャップソース ブロッコリーのごま和え 麦入りごはん すまし汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉・合わせ麦みそ いりこ	カットトマト ブロッコリー・人参 ほうれん草・大根 りんご 牛乳	小麦粉・油・砂糖 白ごま・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 巻麴	塩・酒・ケチャップ・みりん 醤油・出し 出し・醤油・塩 麦茶	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がありますので、ご了承ください。

栄養素	1人前あたり	1食あたり	1日あたり
エネルギー	460 kcal	17.9 g	199 mg

