



2015年12月度 段上幼稚園メニュー

こともみんな
すばらしい

*ちくわ・ウィンナーは豚・乳成分が
含まれていない製品を使用しております。

<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。

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・藻類・くだもの類	黄◇ かや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
★ 2 水	クリスマスピラフ		ドライパセリ	滋賀県産こしひかり	炊込バターライスの素	絵皿
	フライドチキン	鶏肉		片栗粉・油	鶏がらスープ	小皿
	カラフルサラダ		赤ピーマン・ブロッコリー キャベツ・コーン・レモン果汁	砂糖・オリーブ油	穀物酢・塩・醤油	椀
	スープ		白菜・わかめ	さつま芋	チキンコンソメ	
	クリスマスデザート (かぼちゃケーキ) 牛乳・いりこ	豆乳 牛乳・いりこ	かぼちゃ	小麦粉・片栗粉・砂糖	ベーキングパウダー	
4 金	五目うどん	豚肉	ごぼう・人参・玉ねぎ ほうれん草・だし昆布	うどん	だし・醤油・みりん・塩	丼
	大根と胡瓜のさっぱり和え	しらす干し	大根・胡瓜	砂糖	穀物酢・醤油・みりん	小皿
	フルーツ(オレンジ)		オレンジ			
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
7 月	かぼちゃミンチフライ			国産かぼちゃ挽肉フライ・油		絵皿
	和風マカロニサラダ		玉ねぎ・人参・胡瓜・コーン	ファンタジーマカロニ ●マヨネーズ・なし・ドレッシングのみ	塩・青じそドレッシング	椀
	ロールパン			ロールパン		
	スープ		ほうれん草・白菜・えのき		チキンコンソメ	
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
9 水	チキンカレー	鶏肉	玉ねぎ・人参	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油	カレーフレーク	絵皿
	ソーセージのサラダ	フィッシュソーセージ	キャベツ・コーン・ほうれん草	砂糖	醤油・穀物酢・みりん	小皿
	りんごかん		寒天・アップルジュース	砂糖		
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
11 金	お雑煮	●白かまぼこ（→かまぼこなし）	白菜・玉ねぎ 人参・みつば・ゆず	片栗粉・もち米・里芋	出し・醤油・塩	絵皿
	あべかわもち	きな粉		もち米・砂糖	塩	椀
	牛肉の野菜巻 (インゲン・人参)	●牛肉の野菜巻 (→鶏肉の野菜巻に変更)				
	炒めなます	きざみ揚げ	大根・人参・れんこん	油・砂糖	醤油・酒・出し・穀物酢・塩	
	きんとん			さつま芋・砂糖		
	黒豆	黒豆				
	ごまめ	いりこ		砂糖	みりん・醤油	

★の日はお楽しみメニュー

*材料の割合により、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人分	エネルギー	たんぱく質	脂質	加糖量
平均栄養価		455kcal	17.6g	14.0g	199mg

