

2016年 5月度 段上幼稚園メニュー

こどもはみんな元気

<アレルギー表示 ●卵 (→アレルギー対応方法) > *そばの入った

*ちくわ・ワインナーは卵・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
		黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	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	その他	
6 金	牛肉コロッケ マロニーサラダ 麦入りごはん わかめスープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	コロッケ・油 マロニー・イタリアンドレッシング 滋賀県産こしひかり・押麦	牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根 オレンジ	鶏がらスープ 麦茶	絵皿 小皿 椀
9 月	チーズハンバーグ フライドポテト ロールパン チキンスープ 牛乳・いりこ	油 フライドポテト・油 ロールパン	ハンバーグ・チーズ 鶏肉 牛乳・いりこ	ドライパセリ 玉ねぎ・キャベツ・人参	ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
11 水	あんかけうどん インゲンと白菜のごま和え フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	うどん・片栗粉 白ごま	牛肉・ちくわ 牛乳・いりこ	人参・しめじ・青葱・だし昆布 インゲン・白菜 りんご	だし・醤油・みりん・塩 醤油・みりん・だし 麦茶	丼 小皿
13 金	サケの塩焼 ほうれん草と かまぼこのゆかり和え 筍ごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり	サケ ●かまぼこ(→なし) きざみ揚げ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・大根・ゆかり 筍・人参 もやし・青葱 バナナ	塩 醤油・みりん・だし 醤油・みりん・酒・だし だし 麦茶	絵皿 椀
16 月	ミートボールの トマトカレースープ煮 しらすとひじきのサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	じゃが芋・油・片栗粉 ●マヨネーズ(→フリードレッシング) ロールパン	チキンボール しらす干し・チーズ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 グリーンピース・カットトマト 芽ひじき・胡瓜 コーン・えのき・ほうれん草	チキンコンソメ 醤油・みりん・酒 塩 チキンコンソメ	絵皿 小皿 椀
18 水	カレーライス マカロニサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→フリードレッシング) 砂糖	牛肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 胡瓜・コーン 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク 塩 麦茶	絵皿 小皿 椀
20 金	オープンオムレツ 紫キャベツのサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦 さつま芋・麩	●卵(→豆腐) 豆乳・まぐろフレーク 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ブロッコリー・紫キャベツ キャベツ・コーン わかめ オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 穀物酢・塩 だし 麦茶	絵皿 椀
23 月	ミニカツ キャベツの塩昆布ナムル ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 白ごま・調合ごま油 ロールパン	ミニカツ 牛乳・いりこ	胡瓜・人参・キャベツ・塩昆布 小松菜・コーン・大根	チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
25 水	サバの煮付け 大根とほうれん草の梅風味和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 そうめん	サバ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 大根・ほうれん草・しそねり梅 玉ねぎ・しめじ バナナ	醤油・酒・だし 醤油・みりん だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
27 金	鶏肉のねぎ揚げ チーズサラダ ツナピラフ スープ いちごマフィン 牛乳・いりこ	砂糖・小麦粉・片栗粉・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・油 ●ミニマフィン(→ミニゼリー)	鶏肉 チーズ まぐろフレーク 豆腐 牛乳・いりこ	青葱 胡瓜・キャベツ 人参・玉ねぎ・グリーンピース もやし・わかめ	醤油・酒 穀物酢・醤油 チキンコンソメ・塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
30 月	ソーセージと グリーンアスパラの スープスパゲティ コーンコロッケ 切干大根サラダ 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油・油・片栗粉 コーンコロッケ・油 砂糖・調合ごま油	ワインナー 牛乳・いりこ	キャベツ・人参・グリーンアスパラガス 切干大根・胡瓜・コーン	チキンコンソメ 醤油・穀物酢・みりん 麦茶	丼 絵皿

★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。

平均栄養価	エネルギー445Kcal タンパク質16.3g 脂質15.6g カルシウム193mg
-------	---

