



2016年 9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
		黄◇ カや体温となるもの 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	
2 金	ハヤシライス しらすと大根のサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 砂糖	牛肉 しらす干し 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・しめじ 大根・ブロッコリー 寒天・りんごジュース	ハヤシフレーク・ケチャップ 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 小皿 椀
5 月	ミンチカツ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) ロールパン	メンチカツ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ピーマン 白菜・青ねぎ・わかめ	塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
7 水	牛肉と大根のごま醤油煮 かぼちゃとちくわの天ぷら トウモロコシごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・白ごま 小麦粉・油 滋賀県産こしひかり そうめん	牛肉 ちくわ きざみ揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	大根・玉ねぎ・人参・グリーンピース かぼちゃ コーン 小松菜	だし・醤油 塩 塩・酒 だし 麦茶	絵皿 椀
9 金	豚肉うどん 大学芋 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん さつま芋・油・砂糖・黒ごま	豚肉・ちくわ 牛乳・いりこ	えのき・人参・青葱・だし昆布 バナナ	だし・醤油・みりん・塩 麦茶	丼 小皿
12 月	照焼ハンバーグ 春雨サラダ ロールパン たまごスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 春雨・油・砂糖・調合ごま油 ロールパン	ハンバーグ ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	コーン・人参・胡瓜 大根・青葱	醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
14 水	サケのマヨネーズ焼 白菜と小松菜の磯和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (梨) 牛乳・いりこ	小麦粉・油 ●マヨネーズ(→チキンチャップ) 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	サケ 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	白菜・小松菜・人参・青のり 青葱 梨	塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
16 金	オープンオムレツ ごぼうサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	油 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→豚肉と野菜の中華炒め) 豆腐・まぐろフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ごぼう・コーン・胡瓜・玉ねぎ 小松菜・しめじ・青葱 オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 醤油 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
21 水	サバの甘辛焼 ほうれん草とキャベツのごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖・油 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	サバ きざみ揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 ほうれん草・キャベツ・人参 わかめ バナナ	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
★ 23 金	鶏の竜田揚げ ちくわとキャベツの酢の物 麦入りごはん 味噌汁 ピーチゼリー 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 そうめん ももゼリー	鶏肉 ちくわ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 キャベツ・インゲン しめじ・わかめ	醤油・酒 穀物酢・醤油 だし 麦茶	絵皿 椀
27 火	牛肉コロッケ おかかサラダ ロールパン わかめスープ 牛乳・いりこ	コロッケ・油 砂糖 ロールパン	かつお節 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根	醤油・穀物酢・みりん 鶏がらスープ 麦茶	絵皿 椀
28 水	炒り豆腐 ポテトフライ 麦入りごはん 中華スープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・調合ごま油 フライドポテト・油 滋賀県産こしひかり・押麦	豆腐・豚肉・●卵(→コーン) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン 干しいたけ・おろし生姜 コーン・白菜・青葱 オレンジ	だし・醤油・みりん・酒 塩 鶏がらスープ 麦茶	絵皿 小皿 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。

平均栄養価	エネルギー466Kcal	タンパク質16.0g
	脂質17.1g	カルシウム188mg

