



2016年 9月度 段上幼稚園メニュー (こじかクラブ)



平均栄養価	エネルギー459Kcal 脂質15.5g	タンパク質16.6g カルシウム184mg
-------	-------------------------	--------------------------

こどもはみんな
おはしゃしい

<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いません。

日付	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	
1	木	サケのチーズ焼	砂糖・油	サケ・チーズ		醤油・酒	給血 小皿 椀
		エッグサラダ もやしとわかめのお浸し 野菜のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・麦茶	じゃが芋 ●マヨネーズ(一塩) 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵 胡瓜 もやし・わかめ ブロッコリー・人参	塩 醤油・みりん・出し チキンコンソメ 麦茶		
2	金	ハヤシライス	滋賀県産こしひかり・油	牛肉	玉ねぎ・人参・しめじ	ハヤシフレーク・ケチャップ	給血 小皿 椀
		しらすと大根のサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	砂糖 牛乳・いりこ	しらす干し 牛乳・いりこ	大根・ブロッコリー 寒天・りんごジュース	青じそドレッシング 麦茶	
5	月	ミンチカツ	油	メンチカツ			給血 椀
		マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	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		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	
7	水	牛肉と大根の ごま醤油煮	砂糖・白ごま	牛肉	大根・玉ねぎ 人参・グリーンピース	だし・醤油	給血 椀
		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	小麦粉・油 滋賀県産こしひかり そうめん	ちくわ きざみ揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	かぼちゃ コーン 小松菜	塩 塩・酒 だし 麦茶	
8	木	サバの漬け焼 ほうれん草とキャベツのお浸し	砂糖・油	サバ	おろし生姜 ほうれん草・キャベツ・人参	醤油・酒 醤油・みりん・だし	給血 小皿 椀
		粉ふき芋 麦入りごはん フルーツ(梨) 牛乳・いりこ・麦茶	じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	牛乳・いりこ	梨	塩 麦茶	
9	金	豚肉うどん	うどん	豚肉・ちくわ	えのき・人参 青葱・だし昆布	だし・醤油・みりん・塩	丼 小皿
		大学芋 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	さつま芋・油・砂糖・黒ごま	牛乳・いりこ	バナナ	麦茶	
12	月	照焼ハンバーグ	油・砂糖・片栗粉	ハンバーグ		醤油・みりん・酒	給血 椀
		春雨サラダ ロールパン たまごスープ 牛乳・いりこ	春雨・油・砂糖・調合ごま油 ロールパン	●卵(→なし) 牛乳・いりこ	コーン・人参・胡瓜 大根・青葱	醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	
14	水	サケのマヨネーズ焼	小麦粉・油 ●マヨネーズ(→チキンチャップ)	サケ		塩	給血 小皿 椀
		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	滋賀県産こしひかり・押麦 麩	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	醤油・みりん・だし だし 麦茶	
15	木	白身魚の唐揚げ ポテトフライ	片栗粉 シューストリングポテト・油	タラ		塩・鶏がらスープ 塩	給血 小皿 椀
		スパゲティサラダ 白菜とわかめ酢の物の物 麦入りごはん 牛乳・いりこ・麦茶	スパゲティ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	牛乳・いりこ	胡瓜・玉ねぎ・人参 白菜・わかめ	塩 穀物酢・醤油 麦茶	

★の日はお楽しみメニュー

*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。

日付	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	
16	金	オープンオムレツ	油		●卵(→豚肉と野菜の中華炒め) 豆乳・まぐろフレーク	玉ねぎ・人参・ピーマン	給血
		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	●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		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	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 豚汁 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		サバ	おろし生姜 ほうれん草・キャベツ・人参	給血 小皿 椀
		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 キャベツ・インゲン しめじ・わかめ	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給血 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	ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根	給血 椀
		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)	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	給血 小皿 椀
29	木	豚肉と秋野菜の味噌炒め 中華ポテト 春雨サラダ 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・麦茶	油・砂糖 さつま芋・油・砂糖 春雨・調合ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦		豚肉・合わせ麦みそ	玉ねぎ・人参・キャベツ ピーマン・おろし生姜 ブロッコリー・コーン バナナ	給血 小皿 椀
		鶏肉の梅かつお焼 ちくわと白菜の和え物 かぼちゃの甘煮 マカロニのケチャップソテー 麦入りごはん 牛乳・いりこ・麦茶	砂糖・油 砂糖 マカロニ・油 滋賀県産こしひかり・押麦		鶏肉・かつお節 ちくわ しそねり梅 白菜・人参 かぼちゃ 玉ねぎ	醤油・みりん 醤油・みりん 塩・醤油・みりん 醤油・みりん・出し チキンコンソメ・ケチャップ・塩 麦茶	

