



2017年 3月度 段上幼稚園メニュー (こじかクラブ)

アレルギー表示 魚卵 (アレルギー対応方法) *子豚の入りは食材は使用していません。

日付	献立名	材料				食器
		脂質・油・砂糖・いも類	魚卵・肉類・豆類・乳類・卵類	糖質・からだの調子を整えるもの	その他	
1 水	炒り豆腐	油・砂糖・調合ごま油	豆腐・豚肉・卵	玉ねぎ・人参・ピーマン 干しいたげ・生姜	出し・醤油・みりん・酒	
	ごぼうサラダ 春巻 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●マヨネーズ (→青じそドレッシング) 油 滋賀県産こしひかり・押麦		ごぼう・ブロッコリー・コーン 野菜春巻 りんご	醤油 麦茶	
2 木	牛肉コロッケ マロニーサラダ ロールパン フルーツ(みかん) 味噌汁 牛乳・いりこ	コロッケ・油 マロニー ロールパン		胡瓜・コーン みかん 人参	青じそドレッシング 青葱・だし 麦茶	給食 箸
	桃色ひなちらし	滋賀県産こしひかり・砂糖・油 小麦粉・油 花巻・そうめん さくらゼリー	しらす干し・高野豆腐 ●カニ風味かまぼこ(人参) ●卵(コーン)	トマトジュース・インゲン あおさのり 白菜・ほうれん草・人参・ゆかり ワカメ	穀物酢・塩 だし・醤油・みりん 塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給食 箸
3 金	ちくわの磯辺揚 白菜とほうれん草のゆかり和え にゅうめん ひな祭りゼリー 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖・油 小麦粉・油 花巻・そうめん さくらゼリー		トマトジュース・インゲン あおさのり 白菜・ほうれん草・人参・ゆかり ワカメ	穀物酢・塩 だし・醤油・みりん 塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給食 箸
	ハンバーグデミグラスソース スウェーデン風 ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋 ●マヨネーズ(なし) ロールパン	ハンバーグ ヨーグルト	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・胡瓜 コーン・わかめ・白菜	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
6 月	ケチャップライス 鶏肉の唐揚げ マカロニサラダ スープ ミニシュークリーム 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 片栗粉・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→青じそドレッシング)	鶏肉	玉ねぎ・ピーマン おろし生姜 人参・ほうれん草・コーン 大根	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒 塩 青葱・チキンコンソメ ●ミニシュークリーム (→ミニゼリー) 麦茶	給食 箸
	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
8 水	サクのムニエル 野菜のソテー 切干大根の煮物 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉 油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	玉ねぎ・人参・ピーマン おろし生姜 人参・ほうれん草・コーン 大根	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒 塩 青葱・チキンコンソメ ●ミニシュークリーム (→ミニゼリー) 麦茶	給食 箸
	たまごコロッケ ひじきサラダ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●たまごコロッケ・油 砂糖・●マヨネーズ(なし) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
9 木	とん平焼 小松菜と白菜のお浸し じゃが芋 焼ポテト 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豚肉	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり 小松菜・白菜・人参	出し・中濃ソース 醤油・みりん・出し 醤油・酒 塩 麦茶	給食 箸
	チキンチャップ 大根の和風スープ煮 ほうれん草と キャベツのおかか和え マロニーの甘酢和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油・砂糖 砂糖 マロニー・調合ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	大根 ほうれん草・キャベツ 人参・コーン	塩・ケチャップ ウスターソース・チキンコンソメ 醤油・チキンコンソメ 醤油・出し 穀物酢・醤油 麦茶	給食 箸
10 金	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	サクのムニエル 野菜のソテー 切干大根の煮物 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉 油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	玉ねぎ・人参・ピーマン おろし生姜 人参・ほうれん草・コーン 大根	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒 塩 青葱・チキンコンソメ ●ミニシュークリーム (→ミニゼリー) 麦茶	給食 箸
11 月	たまごコロッケ ひじきサラダ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●たまごコロッケ・油 砂糖・●マヨネーズ(なし) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	とん平焼 小松菜と白菜のお浸し じゃが芋 焼ポテト 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豚肉	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり 小松菜・白菜・人参	出し・中濃ソース 醤油・みりん・出し 醤油・酒 塩 麦茶	給食 箸
12 火	チキンチャップ 大根の和風スープ煮 ほうれん草と キャベツのおかか和え マロニーの甘酢和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油・砂糖 砂糖 マロニー・調合ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	大根 ほうれん草・キャベツ 人参・コーン	塩・ケチャップ ウスターソース・チキンコンソメ 醤油・チキンコンソメ 醤油・出し 穀物酢・醤油 麦茶	給食 箸
	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸

平均栄養価	エネルギー465Kcal 脂質14.4g	タンパク質16.0g カルシウム181mg
-------	-------------------------	--------------------------

こどもはみんな
すばらしい

*の日はお楽しみメニュー

日付	献立名	材料				食器
		脂質・油・砂糖・いも類	魚卵・肉類・豆類・乳類・卵類	糖質・からだの調子を整えるもの	その他	
17 金	サバの漬け焼き ちくわとチンゲンサイのソテー 胡瓜と人参の酢の物 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	砂糖 油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦		サバ ちくわ チンゲンサイ・人参・もやし 胡瓜・人参・わかめ バナナ	おろし生姜 醤油・酒 チキンコンソメ 穀物酢・醤油 麦茶	
	かぼちゃサンドフライ 和風サラダ キャベツのおかか和え 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦		かぼちゃ かつお節 人参・小松菜・白菜 キャベツ オレンジ	かぼちゃひき肉フライ 青じそドレッシング 醤油・だし 麦茶	
21 火	五目チャーハン しらすと白菜の中華和え スパゲティソテー 肉団子のケチャップ炒め 大学芋 牛乳・いりこ・お茶	滋賀県産こしひかり・油 調合ごま油 スパゲティ・油 油・片栗粉 さつま芋・油・砂糖・黒ごま	●ハム・●卵	玉ねぎ・人参・青ねぎ 白菜・ブロッコリー コーン 玉ねぎ	鶏がらスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 塩・チキンコンソメ ケチャップ・鶏がらスープ・みりん 麦茶	
	白身魚の蒲焼 春雨サラダ 人参の甘煮 蒸かぼちゃ 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	片栗粉・油・砂糖 春雨・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦		タラ しらす干し チキンボール	おろし生姜 胡瓜・コーン 人参 かぼちゃ 麦茶	
22 水	オープンオムレツ マカロニサラダ じゃが芋の味噌煮 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→青じそドレッシング) じゃが芋・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豆乳・まぐろ水煮	玉ねぎ・人参・ピーマン 胡瓜・コーン バナナ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 塩 出し・みりん 麦茶	
	ひじきとさつま芋のサラダ ブロッコリーの梅風味和え 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	油 砂糖・さつま芋 ●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		胡瓜 ブロッコリー・人参・しそねり梅 オレンジ	ひじき・出し・醤油・みりん 醤油・みりん・出し 麦茶	
24 金	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	サクのムニエル 野菜のソテー 切干大根の煮物 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉 油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	玉ねぎ・人参・ピーマン おろし生姜 人参・ほうれん草・コーン 大根	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒 塩 青葱・チキンコンソメ ●ミニシュークリーム (→ミニゼリー) 麦茶	給食 箸
27 月	たまごコロッケ ひじきサラダ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●たまごコロッケ・油 砂糖・●マヨネーズ(なし) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	とん平焼 小松菜と白菜のお浸し じゃが芋 焼ポテト 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豚肉	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり 小松菜・白菜・人参	出し・中濃ソース 醤油・みりん・出し 醤油・酒 塩 麦茶	給食 箸
28 火	チキンチャップ 大根の和風スープ煮 ほうれん草と キャベツのおかか和え マロニーの甘酢和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油・砂糖 砂糖 マロニー・調合ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	大根 ほうれん草・キャベツ 人参・コーン	塩・ケチャップ ウスターソース・チキンコンソメ 醤油・チキンコンソメ 醤油・出し 穀物酢・醤油 麦茶	給食 箸
	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
29 水	たまごコロッケ ひじきサラダ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●たまごコロッケ・油 砂糖・●マヨネーズ(なし) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	とん平焼 小松菜と白菜のお浸し じゃが芋 焼ポテト 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豚肉	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり 小松菜・白菜・人参	出し・中濃ソース 醤油・みりん・出し 醤油・酒 塩 麦茶	給食 箸
30 木	チキンチャップ 大根の和風スープ煮 ほうれん草と キャベツのおかか和え マロニーの甘酢和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油・砂糖 砂糖 マロニー・調合ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	大根 ほうれん草・キャベツ 人参・コーン	塩・ケチャップ ウスターソース・チキンコンソメ 醤油・チキンコンソメ 醤油・出し 穀物酢・醤油 麦茶	給食 箸
	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・調合ごま油 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
31 金	たまごコロッケ ひじきサラダ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	●たまごコロッケ・油 砂糖・●マヨネーズ(なし) 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・かつお節 ちくわ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・胡瓜 キャベツ・塩昆布	酒・みりん デミグラスソース・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 箸
	とん平焼 小松菜と白菜のお浸し じゃが芋 焼ポテト 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豚肉	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり 小松菜・白菜・人参	出し・中濃ソース 醤油・みりん・出し 醤油・酒 塩 麦茶	給食 箸

本年度の給食はいつでしたか？
給食室では、皆さんが笑顔で完食に過ごせるよう
これからもお楽しみ、おいしい給食を作りたいと思います。
給食に関するご意見・ご感想があれば、お便紙にお申し出ください。

給食17食メニュー
このメニューは、年長児のリクエストメニューです。
どんなメニューが人気だったのか？ お楽しみに！

