



2017年 6月度 段上幼稚園メニュー (こじかクラブ)

<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。

日付	曜日	献立名	材料				食感
			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・薬類・くだもの類	その他	
1 木	鶏の唐揚げ ほうれん草のゆかり和え 野菜としめじのソテー 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・お茶	片栗粉・油 油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 りんご 牛乳・いりこ	ほうれん草・もやし・人参・ゆかり しめじ・玉ねぎ・コーン	鶏がらスープ 醤油・みりん・だし チキンコンソメ 麦茶		
2 金	ポークカレー ツナと胡瓜のサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 砂糖	豚肉 まぐろフレーク 牛乳・いりこ	おろしにんにく・生姜 玉ねぎ・人参 胡瓜・コーン・キャベツ 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク ケチャップ・ウスターソース 麦茶		
5 月	野菜コロッケ しらすと大根のサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	野菜コロッケ・油 ロールパン	しらす干し 牛乳・いりこ	大根・グリーンアスパラガス 小松菜・玉ねぎ・人参	青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶		
7 水	豚と厚揚の味噌炒め 小松菜とキャベツの中華和え 麦入りごはん ワカメスープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・厚揚げ・合わせ麦みそ 小松菜・黄バブリカ・キャベツ ワカメ・大根 オレンジ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・干しいたけ ビーマン・おろしにんにく・生姜 醤油・みりん・鶏がらスープ 鶏がらスープ 麦茶	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 醤油・みりん・だし 塩		
8 木	サバの旨煮 ごぼうの甘辛炒め ほうれん草ともやしのお浸し かぼちゃの天ぷら 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	砂糖 こんにゃく・油・砂糖 小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦	サバ 牛乳・いりこ	おろし生姜 ごぼう・人参 ほうれん草・もやし・しめじ かぼちゃ	ウスター・ソース・醤油・酒 醤油・みりん 醤油・みりん・だし 塩		
9 金	ワンタン醤油ラーメン ナムル フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油・ごま油 白ごま・砂糖・ごま油	ワンタン 牛乳・いりこ	玉ねぎ・キャベツ・しめじ・青葱 小松菜・もやし 人参・おろしにんにく バナナ	鶏がらスープ・醤油・塩 醤油・塩 麦茶		
14 水	スペイン風オムレツ マカロニサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 ツイストマカロニ ●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(→じゃが芋)・豆乳 ●ハム(→鶏ミンチ)・チーズ 玉ねぎ・人参 コーン・ほうれん草・赤バブリカ ワカメ・もやし・大根 牛乳・いりこ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 コーン・ほうれん草・赤バブリカ ワカメ・もやし・大根 牛乳・いりこ 牛乳・いりこ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ チキンコンソメ 麦茶 麦茶		
15 木	サケの味噌照焼 ピーフンソテー 胡瓜とわかめの酢の物 さつま芋の甘煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・油 ピーフン・油 砂糖 さつま芋・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	サケ・合わせ麦みそ ワインナー	玉ねぎ・人参・ピーマン 胡瓜・ワカメ	みりん・酒 鶏がらスープ 穀物酢・醤油 麦茶		

平均栄養価	エネルギー471Kcal 脂質16.8g カルシウム187mg
-------	---------------------------------------

*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。

日付	曜日	献立名	★の日はお楽しみメニュー				食感
			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・薬類・くだもの類	その他	
18 金	チーズはんぺんフライ ボテトサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・●マヨネーズ(→塩) 滋賀県産こしひかり・押麦	●チーズはんぺんフライ (→チキンカレー風味焼)	胡瓜・人参・玉ねぎ コーン・大根 牛乳・いりこ	塩 チキンコンソメ 麦茶		
19 月	照焼ハンバーグ マロニーの甘酢和え ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 マロニー・ごま油・砂糖 ロールパン	ハンバーグ 豆腐 牛乳・いりこ	人参・プロッコリー ワカメ・青葱	醤油・みりん・酒 穀物酢・醤油		
21 水	サバの塩焼 ごぼうサラダ わかめごはん すまし汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	油 砂糖・●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	サバ 牛乳・いりこ	ごぼう・人参・胡瓜・コーン わかめごはんの素 ほうれん草・えのきだけ・青葱 りんご	塩 だし・醤油・塩		
22 木	鶏肉のカレー風味焼 コールスローサラダ 大根のスープ煮 焼き平天 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油 油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 さつま揚げ 牛乳・いりこ	キャベツ・胡瓜・人参・玉ねぎ 大根・コーン	塩・カレー粉・鶏がらスープ 青じそドレッシング チキンコンソメ 醤油・みりん 麦茶		
23 金	五目うどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・えのきだけ 人参・青ねぎ・だし昆布 あおさのり バナナ	だし・醤油・みりん・塩 小皿		
26 月	かぼちゃコロッケ キャベツの和風サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	かぼちゃ 牛乳・いりこ	●かぼちゃコロッケ (→野菜コロッケ)			
28 水	とん平焼 春雨サラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油・●マヨネーズ(→なし) 春雨・ごま油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→豆腐)・豚肉 さつま揚げ 牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参 コーン・ワカメ・青葱	だし・とんかつソース 穀物酢・醤油		
29 木	牛肉の生姜炒め ちくわの天ぷら 白菜の塩昆布和え 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦	牛肉 ちくわ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・生姜 白菜・インゲン・塩昆布 バナナ	醤油・みりん 麦茶		
30 金	マーマレードチキン ほうれん草のごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・油・マーマレード 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 牛乳・いりこ	生姜 ほうれん草・もやし・人参 白菜・しめじ・玉ねぎ オレンジ	塩・醤油・みりん 穀物酢・醤油 麦茶		



おはようございます
おはようございます