

子どもはみんな
がばらしい



2017年 10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いません。

*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	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他		
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
4	水	麻婆丼 ほうれん草ともやしのナムル 中華スープ フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり 油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・ごま油	豆腐・合ミンチ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜・玉ねぎ 干しいたけ・グリーンピース ほうれん草・もやし・人参 キャベツ・コーン・ワカメ 梨	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶	丼 小皿 椀	
★	6	金	サンマの蒲焼風 小松菜と白菜のごま和え あずきおこわ 味噌汁 お月見ゼリー 牛乳・いりこ	片栗粉・油・砂糖 白ごま・砂糖 滋賀県産こしひかり・もち米 そうめん お月見ゼリー	サンマ 小豆 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 小松菜・白菜・人参 しめじ・玉ねぎ	酒・醤油・みりん 醤油・だし 醤油・みりん・酒・だし だし 麦茶	絵皿 椀
11	水	鶏のレモン醤油がらめ 昆布イリチー 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・片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉 うす揚げ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	レモン果汁 きざみ昆布・切干大根 干しいたけ・人参・いんげん 白菜・青葱 オレンジ	塩・穀物酢・醤油・みりん 醤油・みりん・だし 出し 麦茶	絵皿 椀	
12	木	焼き栗コロッケ しらすとブロッコリーのサラダ ロールパン ワカメスープ 牛乳・いりこ	焼き栗コロッケ・油 油・砂糖 ロールパン	しらす干し 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ・人参 大根・わかめ	醤油・穀物酢 チキンコンソメ	絵皿 椀	
18	水	ポークカレー 春雨サラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 春雨・油 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	おろしにんにく・生姜・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 小皿 椀	
20	金	サケの塩焼 ほうれん草ともやしの菜種和え 麦入りごはん 具沢山味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	サケ ●卵(→なし) ちくわ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・もやし 大根・人参・オクラ バナナ	塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀	
23	月	ミートボールの トマトカレースープ煮 マカロニサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	油・片栗粉 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	チキンボール 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・コーン グリーンピース・トマト キャベツ・ほうれん草	チキンコンソメ・カレーフレーク 醤油・みりん・酒 塩	丼 絵皿	
25	水	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	味付け揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	ワカメ・青葱・だし昆布 あおさのり オレンジ	だし・醤油・みりん・塩・昆布つゆ 塩 麦茶	丼 小皿 椀	
30	月	ハムカツ 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	ハムカツ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・胡瓜・人参 コーン・小松菜	塩 チキンコンソメ	絵皿 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475Kcal	タンパク質16.2g
	脂質16.9g	カルシウム209mg

