

子どもはみんな
すばらしい



2018年 1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・ウィンナーは卵・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	
12	金	牛肉コロッケ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	コロッケ・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	 牛乳・いりこ	人参・キャベツ・ドライパセリ ワカメ・もやし・青葱	塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
15	月	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 はるさめ・油 ロールパン	ハンバーグ 牛乳・いりこ	しめじ・玉ねぎ・トマト 胡瓜・人参・コーン 大根・小松菜	ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
★	17	水	洋風そばろ寿司 ブロッコリー洋風煮 かき玉汁 レモンケーキ 牛乳・いりこ	鶏ミンチ ●ロースハム(→なし) ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	干しいたけ・人参・胡瓜・コーン ブロッコリー・人参 青葱・もやし	穀物酢・塩・醤油・みりん・だし チキンコンソメ だし・醤油・塩 麦茶	絵皿 椀
19	金	カレーライス 切干大根サラダ 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 砂糖・調合ごま油 砂糖	牛肉 ちくわ 牛乳・いりこ	にんにく・生姜・玉ねぎ・人参 切干大根・胡瓜 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 醤油・穀物酢・みりん 麦茶	絵皿 小皿 椀
22	月	ミンチカツ 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	●メンチカツ(→鶏の唐揚げ) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ しめじ・白菜・人参	塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
24	水	サケの漬け焼 ちくわとキャベツの酢の物 わかめごはん すまし汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油・砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり 麩	サケ ちくわ 牛乳・いりこ	おろし生姜 キャベツ・いんげん わかめごはんの素 大根・青葱 バナナ	醤油・みりん 穀物酢・醤油 だし・醤油・塩 麦茶	絵皿 小皿 椀
26	金	ウィンナーチーズオムレツ ブロッコリーとわかめのサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→じゃが芋) 牛乳・ウィンナー・チーズ 牛乳・いりこ	玉ねぎ ブロッコリー・人参・ワカメ キャベツ・コーン・ほうれん草 りんご	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
29	月	ショートパスタの ボロネーゼ 白身魚フライ マセドアンサラダ ミニゼリー 牛乳・いりこ	マカロニ・オリーブ油・小麦粉・砂糖 油 さつま芋 ●マヨネーズ (→青じそドレッシング) ーロゼリー	豚ミンチ 白身魚フライ ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・しょうが にんにく・トマト ドライパセリ 胡瓜	ケチャップ・ウスターソース チキンコンソメ・塩 塩 麦茶	絵皿
31	水	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ(みかん) 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・青ねぎ・だし昆布 あおさのり みかん	だし・醤油・みりん・塩・昆布つゆ 麦茶	丼 小皿

★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443Kcal	タンパク質14.9g
	脂質16.2g	カルシウム193mg

