



2018年 3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464Kcal 脂質13.7g	タンパク質16.1g カルシウム177mg
-------	-------------------------	--------------------------

こどもはみんな
すばらしい

アレルギー表示 ●(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			
			穀物 力や体質となるもの	魚介 血や肉になるもの	緑豆 からだの骨を強えるもの	その他
1	木	サケのムニエル 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 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	サケ うす揚げ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・もやし・玉ねぎ 切干大根・人参 オレンジ 麦茶	塩・ケチャップ チキンコンソメ だし・醤油・みりん 麦茶
2	金	♪カレーライス ♪マカロニサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 砂糖	牛肉 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 赤パプリカ ほうれん草・コーン 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 塩 麦茶
5	月	星のコロッケ マロニーサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	星のミートコロッケ・油 マロニー ロールパン		きゅうり・人参 コーン・ワカメ・白菜	青じそドレッシング チキンコンソメ
7	水	♪桃色ひなちらし 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 小麦粉・油 花麩・そうめん さくらゼリー	しらす干し・高野豆腐 ちくわ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	トマトジュース・干しいたけ コーン・いんげん 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
8	木	豚肉のおかか炒め 中華サラダ キャベツの塩昆布和え じゃが芋の洋風煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 砂糖・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 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン 白菜・きゅうり キャベツ・人参・塩昆布	醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶
9	金	ケチャップライス ♪鶏肉の唐揚げ ♪ポテトサラダ スープ マドレーヌ 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 片栗粉・油 じゃが芋●マヨネーズ (→なし) ●マドレーヌ (→ミニゼリー)	鶏肉 豆腐 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ピーマン しょうが きゅうり・コーン 青葱・大根・小松菜	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒 塩 チキンコンソメ 麦茶
12	月	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 はるさめ・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	まだら 牛乳・いりこ	しょうが きゅうり・コーン 人参 かぼちゃ 塩 麦茶	酒・醤油・酒 青じそドレッシング 塩 麦茶
13	火	鶏肉の和風ムニエル ちくわとキャベツのソテー いりこ大豆 もやしのごま和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・小麦粉・油 油 砂糖 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 ちくわ 牛乳・いりこ	キャベツ・ピーマン もやし・人参	醤油・みりん チキンコンソメ 醤油・酒 醤油・みりん・出し 麦茶
15	木	ハンバーグ ブロッコリーサラダ 大根の中華風煮 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	ハンバーグ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン 大根・人参 オレンジ	ケチャップ フレンチドレッシング 醤油・鶏がらスープ 麦茶
16	金	サバの漬け焼き ワインナー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 ワインナー 牛乳・いりこ	しょうが チンゲン菜・もやし きゅうり・人参・ワカメ バナナ	醤油・酒 チキンコンソメ 穀物酢・醤油 麦茶

★の日はお楽しみメニュー *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。

日付	曜日	献立名	材料			
			穀物 力や体質となるもの	魚介 血や肉になるもの	緑豆 からだの骨を強えるもの	その他
19	月	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	かつお節 牛乳・いりこ	人参・小松菜・白菜 キャベツ・ブロッコリー 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
20	火	豚じゃがが ちくわの甘辛炒め 大根と昆布の酢の物 麦入りごはん フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	じゃが芋・油・砂糖 油・砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・グリーンピース 大根・きゅうり・きざみ昆布 バナナ	だし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん 穀物酢・醤油 麦茶
22	木	★ フライドチキン マカロニサラダ 焼ポテト 麦入りごはん パインかん 牛乳・いりこ・お茶	片栗粉・油 ツイストマカロニ・砂糖 じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦 砂糖	鶏肉 牛乳・いりこ	きゅうり・コーン 寒天・パインジュース	鶏がらスープ フレンチドレッシング 塩 麦茶
23	金	いなり寿司 サバの塩焼 小松菜のお浸し かぼちゃの旨煮 フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ・お茶	滋賀県産こしひかり・砂糖・白ごま 油 砂糖	牛乳・いりこ	小松菜・人参 かぼちゃ りんご	穀物酢・塩 塩 醤油・みりん・だし だし・醤油・みりん 麦茶
26	月	ハムカツ 切干大根サラダ 中華ポテト 麦入りごはん フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	油 砂糖・ごま油 さつま芋・油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	ハムカツ 牛乳・いりこ	切干大根・人参・きゅうり オレンジ	醤油・穀物酢・みりん 麦茶
27	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 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	滋賀県産こしひかり・油 ごま油 スパゲティ・油 油・片栗粉	鶏肉 しらす干し チキンボール 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・コーン・青ねぎ 白菜・ブロッコリー 玉ねぎ バナナ	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
28	水	アジの竜田揚げ じゃが芋の旨煮 キンピラごぼう 胡瓜とわかめの酢の物 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・片栗粉・油 じゃが芋 油・砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	アジ 牛乳・いりこ	しょうが ごぼう・人参・ピーマン きゅうり・ワカメ	醤油・酒 醤油・みりん・だし 醤油・みりん・酒・だし 穀物酢・醤油 麦茶
29	木	チキンチャップ 大根の洋風煮 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 かつお節 牛乳・いりこ	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・だし 穀物酢・醤油 麦茶
30	金	サケの香草焼 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	小麦粉・オリーブ油 砂糖・さつま芋 滋賀県産こしひかり・押麦	サケ 牛乳・いりこ	ドライパセリ ひじき・きゅうり ブロッコリー・人参・しそ練り梅	チキンコンソメ だし・醤油・みりん・フレンチドレッシング 醤油・みりん・だし 麦茶

本年度の給食はいかがでしたか?
給食室では、皆さんが笑顔で元気にご飯を食べてくださるよう、これからも努めて、おいしい給食を作りたいと思います。
給食に関する意見・ご感想があれば、お気軽にお申し出ください。

♪給食リクエストメニュー♪
このメニューは、年間恒例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な? お楽しみください!