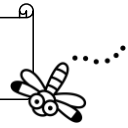








2019年 9月度 段上幼稚園メニュー



<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おりません。

*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 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	
4	水	ポークカレー コーンサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが コーン・きゅうり・キャベツ 寒天・りんごジュース	ケチャップ・ウスターソース・カレーフレーク 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 小皿 椀
6	金	麻婆丼 三色ナムル わかめスープ フルーツ(オレンジ) 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・豚ミンチ・大豆ミンチ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが・玉ねぎ・干しいだけ・青ねぎ もやし・きゅうり・人参・にんにく 大根・ワカメ オレンジ	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶	丼 小皿 椀
9	月	ハンバーグ デミグラスソース マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	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	ハンバーグ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・コーン・ドライパセリ 小松菜・キャベツ・ワカメ	赤ワイン風調味料・みりん ハヤシフレーク・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 	絵皿 椀
11	水	鶏の竜田揚げ しらすのさっぱりサラダ トウモロコシごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 滋賀県産こしひかり そうめん	鶏肉 しらす干し 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが もやし・人参・いんげん コーン 小松菜	醤油・酒 玉ねぎドレッシング 塩・酒 かつおだし 麦茶	絵皿 椀
13	金	豚肉うどん ちくわの天ぷら フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん  小麦粉・油	豚肉・うす揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・人参・青ねぎ バナナ 	かつおだし・昆布つゆ・塩 塩 麦茶	丼 小皿
18	水	サケの甘辛焼 ブロッコリーのお浸し 麦入りごはん 豚汁 フルーツ(なし) 牛乳・いりこ	砂糖・油 滋賀県産こしひかり・押麦 	サケ 豚肉・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・しめじ 大根・白菜・人参・青ねぎ 梨	醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし 麦茶	絵皿 小皿 椀
★	20	金	スパゲティミートソース ミックスサラダ ポークコロック スープ ペアクリームワッフル 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油・油・砂糖 油・ポークコロック ●クリームワッフル(→ミニゼリー)	豚ミンチ・大豆ミンチ ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ キャベツ・きゅうり ワカメ・コーン 赤ワイン風調味料・ケチャップ ウスターソース・醤油・塩 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
25	水	牛肉と大根のごま醤油煮 野菜の菜種和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・白ごま ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	牛肉 ●卵(→なし) うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	大根・玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー・赤パプリカ ほうれん草	かつおだし・醤油 醤油・みりん・かつおだし かつおだし 麦茶	絵皿 小皿 椀
27	金	スペイン風オムレツ ツナと小松菜のソテー 麦入りごはん スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし)・牛乳 粉チーズ・ウインナー まぐろフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ 小松菜・もやし・人参 ワカメ・えのきだけ・青ねぎ バナナ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ チキンコンソメ チキンコンソメ  麦茶	絵皿 椀
30	月	白身魚フライ ほうれん草のサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり・押麦	白身魚フライ 牛乳・いりこ	ほうれん草・キャベツ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ・コーン	青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	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471Kcal	タンパク質17.6g
	脂質15.3g	カルシウム204mg

