



2019年 12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 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	
2	月	ミートボール バーベキュー風 ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 じゃが芋・●マヨネーズ（→なし） ロールパン	チキンボール 牛乳・いりこ	きゅうり・コーン ほうれん草・人参・玉ねぎ	ケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
★	4	星のミートコロック ブロッコリーサラダ 麦入りごはん スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ	星のミートコロック・油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦 三色デザート	 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 人参・ワカメ・しめじ	穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
6	金	醤油ラーメン ほうれん草と ちくわの和え物 フルーツ（バナナ） 牛乳・いりこ	中華麺・油 	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	もやし・玉ねぎ コーン・青ねぎ 人参・ほうれん草 バナナ	醤油・鶏がらスープ 醤油ラーメンスープ 醤油・みりん・かつおだし 麦茶	丼 小皿
9	月	キラキラハンバーグ たこさんウインナー マカロニサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 油 ツイストマカロニ・●マヨネーズ （→フレンチドレッシング） 滋賀県産こしひかり・押麦	星型ハンバーグ タコウインナー 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 キャベツ・ワカメ	塩 チキンコンソメ 麦茶	 絵皿 椀
11	水	アジの旨煮 もやしとブロッコリーの おかが和え 麦入りごはん 具だくさん汁 フルーツ（りんご） 牛乳・いりこ	砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	あじ かつお節 うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 もやし・人参 ブロッコリー 大根・小松菜・白菜 りんご	ウスターソース・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
13	金	鶏肉の照焼 しらすと大根のサラダ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 牛乳・いりこ	油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 花麩	鶏肉 しらす干し 牛乳・いりこ	おろし生姜 大根・ほうれん草 ワカメ・えのきだけ	醤油・みりん 醤油・穀物酢 かつおだし・醤油・塩 麦茶	絵皿 椀
16	月	ポークカツ キャベツのサラダ ロールパン 豆乳スープ ヨーグルト風クレープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン じゃが芋 	ポークカツ 豆乳 牛乳・いりこ	キャベツ・きゅうり・人参 コーン・小松菜	玉ねぎドレッシング 鶏がらスープ ヨーグルト風クレープ	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462Kcal	タンパク質16.8g
	脂質17.4g	カルシウム197mg

