

## 2020年 8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488Kcalタンパク質17.5 g脂質14.7 gカルシウム192mg

日付 田										
	献立名	材 料			7.00	日付日献立名	材 料			
-		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			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	その他
	サケの塩焼	油	さけ	わかめ・大根・練り梅	塩 醤油・本みりん・だし	牛肉と厚揚げの旨煮	砂糖油	牛肉・厚揚げ	玉ねぎ・グリンピース かぼちゃ・あおさのり	だし・醤油・本みりん 塩
	わかめと大根の梅風味和え 煮豆	砂糖	大豆	イング・タン・ 人依・練り伸   人参・干しいたけ・グリンピース	醤油・本みりん・たし   だし・醤油・本みりん・料理酒	かぼちゃの青のり焼	泄		カロウヤ・めのさいり   コーン	
	<sup>無豆</sup> 焼きポテト	じゃが芋・油		79 TOVICIT TOUT	塩	19  水  麦入りごはん	米(国産)・押麦			チキンコンソメ
	麦入りごはん	米(国産)・押麦	<b>©</b>		-1111	フルーツ (バナナ)	/// I/X		バナナ	0000
	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ		麦茶			牛乳・いりこ		麦茶
- 1	豚天の甘酢あん	小麦粉・油・砂糖・でん粉	豚肉	レモン果汁	塩・醤油・酢・本みりん	豚肉とキャベツの味噌炒め		豚肉・合わせみそ	キャベツ・ピーマン・しょうが	醤油・本みりん
	ほうれん草のお浸し			ほうれん草・人参	醤油・本みりん・だし	春雨サラダ	春雨・油 \cdots		人参・ほうれん草	青じそドレッシング
	かぼちゃの甘煮	砂糖		かぽちゃ		20 木 ウインナービーンズ		ウインナー・大豆	玉ねぎ	チキンコンソメ・トマトケチャップ
	麦入りごはん	米(国産)・押麦		15++		麦入りごはん	米(国産)・押麦		<b>→</b> 1>(8)	
	フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ	バナナ	麦茶	フルーツ (オレンジ) 生乳・いりこ・お茶		生乳・いりこ	オレンジ	麦茶
	サバの旨煮	砂糖	さば	しょうが	ウスターソース・醤油・料理酒	アジのごま醤油煮	砂糖・白ごま	あじ	しょうが	醤油・本みりん・料理酒
	野菜のソテー	油	C10.	プロッコリー・人参・玉ねぎ	チキンコンソメ	ポテトフライ	ポテトフライ・油		0 0. 5.0	塩
	厚揚の青のり焼	油•砂糖	生揚げ	あおさのり	醤油・本みりん	21 金 ひじきサラダ	砂糖		ひじき・人参・きゅうり	だし・醤油・本みりん・フレンチドレッシング
1 2	麦入りごはん	米(国産)・押麦				小松菜の和え物			緑豆もやし・小松菜	醤油・本みりん・だし
	ミニゼリー	ーロゼリー		<b>É</b>		麦入りごはん	米(国産)・押麦			
	牛乳・いりこ・お茶	W/PA ++ W **+ '+	牛乳・いりこ		麦茶	牛乳・いりこ・お茶	\ <u></u>	牛乳・いりこ		麦茶
	ジューシー(沖縄風おこわ)	米(国産)・もち米・ごま油	豚肉	人参・ひじき・青ねぎ	醤油・本みりん・料理酒・だし	ハムカツ 白菜とほうれん草の	油	ハムカツ	白菜・ほうれん草	
7	春巻	油		春巻		日来とはつれん草のしてといれた	砂糖		人参・レモン果汁	酢•醤油
6 木	高野豆腐と昆布の煮物	砂糖	凍り豆腐	細切昆布	だし・醤油・本みりん	24 月 大根洋風煮			大根	チキンコンソメ
1	ビーフンソテー	ビーフン・油	ツナフレーク	ピーマン・玉ねぎ	中華だし	コーンケチャップライス			コーン・人参・玉ねぎ	トマトケチャップ・チキンコンソメ・塩
	フルーツ(オレンジ)			オレンジ		ぶどうかん	砂糖		寒天・ぶどうジュース	
	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ		麦茶	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ		麦茶
;	カレー風味チキン	油	鶏肉		塩・カレーパウダー チキンコンソメ トマトケチャップ	サバのおかか焼	砂糖・小麦粉・油	さば・かつお節		醤油・本みりん
+	切干大根の酢の物	砂糖・ごま油		切干大根・人参・きゅうり	醤油・酢・本みりん	キャベツのサラダ			キャベツ・きゅうり	サウザンアイランドドレッシング・塩
7 金	焼さつま芋	さつま芋・油	9-02		塩	25 火 ひじき豆	油•砂糖	大豆	ひじき・グリンピース	だし・醤油・料理酒
	麦入りごはん	米(国産)・押麦		4.50-4-4		麦入りごはん	米(国産)・押麦		112-4-4	
	フルーツ(バナナ)		4-51 1.10-	バナナ	± <del>11</del>	フルーツ(バナナ)		4m 110-	バナナ	= <del>++</del>
	牛乳・いりこ・お茶 ハンバーグ	油	牛乳・いりこ ハンバーグ		麦茶 トマトケチャップ	牛乳・いりこ・お茶 いなり寿司	   米(国産)・砂糖・白ごま	牛乳・いりこ 味付けいなり揚げ		麦茶 酢•塩
	マカロニソテー	マカロニ・油			チキンコンソメ	鶏の竜田揚げ	砂糖・でん粉・油	鶏肉	しょうが	醤油・料理酒
	プロッコリーの洋風浸し	1730= 78		ブロッコリー・人参	チキンコンソメ	大根と人参の甘酢和え		A 91 3	大根・人参	酢•醤油
11 火	コーンと	砂糖		コーン・わかめ	酢・醤油	26 水 インゲンと		رش	さやいんげん・練り梅	醤油・本みりん・だし
	わかめの酢の物			13/5 W		もやしの梅風味和え		45	緑豆もやし	
	麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	米(国産) • 押麦	牛乳・いりこ		麦茶		ーロゼリー	牛乳・いりこ		麦茶
				干しいたけ・人参						酢・トマトケチャップ
	そぼろ寿司	米(国産)・砂糖・油	鶏ひき肉	さやいんげん・コーン	酢・塩・醤油・本みりん・だし	肉団子の甘酢炒め	油・砂糖・でん粉	チキンボール	玉ねぎ	鶏がらスープ・醤油
7	ちくわとかぼちゃの天ぷら	小麦粉・油	ちくわ	かぽちゃ	塩	白菜としめじの和え物			白菜・しめじ・人参	青じそドレッシング
	白菜のおかか和え		かつお節	白菜・ほうれん草	醤油・本みりん・だし	27 木 ポテトのチーズ焼	じゃが芋・油	ミックスチーズ		塩
	プロッコリースープ煮	Ç@ <sup>™</sup>		プロッコリー	チキンコンソメ	麦入りごはん	米(国産)・押麦		<b>→</b> 1. >.>>	
	フルーツ (オレンジ)	<b> </b>	牛乳・いりこ	オレンジ	麦茶	フルーツ(オレンジ)		牛乳・いりこ	オレンジ	麦茶
	牛乳・いりこ・お茶 コーンコロッケ	コーンコロッケ・油	十分・ハツこ		タボ	生乳・いりこ・お茶 白身魚のムニエル	小麦粉•油	たら		チキンコンソメ
	ほうれん草のごま和え	白ごま		ほうれん草・人参	醤油・本みりん・だし	マロニーサラダ	マロニー・油・砂糖	, , ,	人参・きゅうり	フレンチドレッシング
	ツナと野菜のソテー	油	ツナフレーク	ピーマン・玉ねぎ	チキンコンソメ	28 金 プロッコリーの洋風浸し		<b>3</b>	ブロッコリー	チキンコンソメ
''  ''	麦入りごはん	米(国産)・押麦						~	バナナ	
	ミニゼリー	ーロゼリー				麦入りごはん	米(国産)・押麦			
	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ		麦茶	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ		麦茶 塩・トマトケチャップ
	チキンソテー パイナップルソース	小麦粉・油・砂糖・でん粉	鶏肉	パイン(缶詰)	塩・醤油・料理酒	チキンチャップ	小麦粉•油•砂糖	鶏肉		ウスターソース
				ガロ ハコフパーギフ			Sch. Till Web			チキンコンソメ
	アスパラガスの洋風煮 ちくわのソテー	油	ちくわ	グリーンアスパラガス	チキンコンソメ チキンコンソメ	31 月 ごぼうの甘辛炒め さつま芋のレモン煮	油・砂糖 さつま芋・砂糖		ごぼう・人参・さやいんげん レモン果汁	醤油・本みりん
	らくわのソテー 白菜のお浸し	/⊞	シトリ	白菜・小松菜	醤油・本みりん・だし		ひま手・砂糖		たす	醤油・本みりん・だし
	麦入りごはん	米(国産) • 押麦			⊒/⊞ / <del>↑</del> ₩///////////////////////////////////	麦入りごはん	米(国産)・押麦		(A)	E/G 70/9/0 /CO
	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ	<b>∞‱</b> 4	麦茶	牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ	•	麦茶