

2020年 9月度 段上幼稚園メニュー

	4					_ %	
		レルギー表示 ●卵(→アレルギー対	 旅方法)> *そばの入った食材は使用し 	いておりません。	* ちくわ・ウインナーは卵・乳成分が含材 料	きまれていない製品を使用しております	\top
	曜日	献立名	黄◇ 力や体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	食計
		ポークカレー	穀類・油脂類・砂糖類・いも類 米(国産)・ じゃが芋・油	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類 豚肉	野菜類・藻類・くだもの類 玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが		絵Ⅱ
	_1,	コーンサラダ		11511 5	コーン・きゅうり・キャベツ	青じそドレッシング	小川
2	水	りんごかん	砂糖	牛乳・いりこ	寒天・りんごジュース	麦茶	椀
		牛乳・いりこ	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	午乳・ハグこ			
		ハンバーグ デミグラスソース	油	ハンバーグ	玉ねぎ・トマトピューレ	赤ワイン(料理用)・本みりん ハヤシフレーク・トマトケチャップ	絵皿
4	金	マカロニサラダ	マカロニ・●マヨネーズ (→フレンチドレッシング)		人参・さやいんげん	塩	椀
•	_	ロールパン	バターロールパン				
		スープ		中 國 1.70-	小松菜・緑豆もやし	チキンコンソメ ****	
		<u>牛乳・いりこ</u> コーンコロッケ	コーンコロッケ・油	牛乳・いりこ			絵皿
_		ツナサラダ	砂糖	ツナフレーク	ほうれん草・大根・人参	サウザンアイランドドレッシング	椀
7	月	麦入りごはん スープ	│米(国産)・押麦		わかめ・玉ねぎ	丸鶏がらスープ	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶	
		スパゲティミートソース	スパゲティ・オリーブ油 油・砂糖	豚ひき肉・大豆ミンチ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ	赤ワイン(料理用)・トマトケチャップ ウスターソース・醤油・塩	絵皿
		ミックスサラダ		ちくわ	キャベツ・コーン	青じそドレッシング	小皿
9	水	ミニアメリカンドッグ スープ	アメリカンドッグ・油 		 白菜・小松菜	チキンコンソメ	椀
		フルーツ(バナナ)			バナナ		
		牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉	牛乳・いりこ チキンボール		麦茶 酢・醤油・トマトケチャップ・鶏がらスープ	絵皿
		チキンボールの甘酢炒め	一 じゃが芋	テキンホール	10 LA		
11	余	ポテトサラダ	●マヨネーズ(→なし)		きゅうり・人参	塩	椀
	317	ロールパン	バターロールパン		 ブロッコリー・えのきたけ	T+1/71/1/	
		スープ 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	プロッコリー・えのさ <i>に</i> け 	チキンコンソメ ₩	
		ささみチーズフライ	油	ささみチーズフライ	1.42	- to - to 1 1 1 2 2 2 4 4 4	絵皿
14	月	ツナと小松菜のサラダ 麦入りごはん	米(国産)・押麦	ツナフレーク 	人参・小松菜・大根 	玉ねぎドレッシング 	椀
	, ,	わかめスープ	W 7		わかめ・コーン	チキンコンソメ	
		牛乳・いりこ 和風ハンバーグ	 油・砂糖・でん粉	牛乳・いりこ ハンバーグ		麦茶 醤油・本みりん・料理酒	絵皿
		春雨サラダ	春雨・油・砂糖	さつま揚げ	ほうれん草・人参	サウザンアイランドドレッシング	椀
15	火	ロールパン	バターロールパン		 ブロッコリー・玉ねぎ	カ頭がたフ ゴ	
		スープ 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	フロッコリー・玉(ae)	丸鶏がらスープ	
		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	絵皿
	_1.	白菜と小松菜のお浸し 麦入りごはん	 米(国産)・押麦		白菜・小松菜・人参	醤油・本みりん・だし	椀
16	水	味噌汁		豆腐・合わせみそ	わかめ	だし	
		フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	オレンジ 	麦茶	
		牛肉コロッケ	牛肉コロッケ・油		_		絵皿
18	소	ほうれん草のサラダ ロールパン	バターロールパン		ほうれん草・キャベツ・黄パプリカ	玉ねぎドレッシング	椀
10	717	スープ			玉ねぎ・人参	チキンコンソメ	
		牛乳・いりこ	油・砂糖	牛乳・いりこ 鶏肉		醤油・本みりん	#A.FF
*		鶏肉の照焼 和風サラダ	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	病内	 ブロッコリー・人参・コーン	醤油・本みりん 青じそドレッシング	絵皿
00	ماد	麦入りごはん	米(国産)・押麦	'라면내' 스슈나고 '코	11. +1.) ***	±, / _ ^	
23	水	味噌汁	●ペアクリームワッフル	油揚げ・合わせみそ	小松菜	だし	
		ペアクリームワッフル	(→ミニゼリー)	4-51 IVA-			
		牛乳・いりこ 白身魚フライ	油	牛乳・いりこ 白身魚フライ		麦茶	絵皿
		チキンサラダ	砂糖	チキンフレーク	ほうれん草・大根・人参	フレンチドレッシング	椀
24	木	麦入りごはん スープ	米(国産)・押麦		 わかめ・玉ねぎ	チキンコンソメ	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	17/3 00 12/48	麦茶	
		ヒレカツ	油	●ヒレカツ(→ハムカツ)			絵皿
		おさつサラダ	さつま芋・●マヨネーズ	-	 玉ねぎ・人参・ドライパセリ	塩	椀
28	月		(→フレンチドレッシング)	, See	<u> </u>	AIII.	炒
		ロールパン スープ	バターロールパン	; D ;	 小松菜・コーン	丸鶏がらスープ	
		牛乳・いりこ	N.	牛乳・いりこ			
		チキンボールトマトソース しらすのさっぱりサラダ	油	チキンボール しらす	玉ねぎ・トマト 緑豆もやし・人参・さやいんげん	トマトケチャップ 玉ねぎドレッシング	絵皿
29	火	麦入りごはん	米(国産)・押麦		1 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		198
		スープ		井 図 - 1 10 一	白菜・わかめ	チキンコンソメ	
+	-	<u>牛乳・いりこ</u> 五目うどん	うどん	┃ 牛乳・いりこ ┃ 豚肉・油揚げ	 白菜・人参・ほうれん草	麦茶 だし・白だし・塩	丼
30	ا بر	ちくわの磯辺揚	小麦粉・油	ちくわ	あおさのり	塩	小皿
50	小	フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	バナナ 	麦茶	
			街~ 4	1 1 1 1 1			

[★]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435kc	al たんぱく質15.3g
平均木良皿	脂質14.7g	カルシウム190mg





