



2022年 7月度 段上幼稚園メニュー



今月の旬の食材は
7/7(木) ハンバーグ夏野菜ソースの
なす・ピーマンです。



<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

★の日はお楽しみメニュー

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	
1	金	スパゲティミートソース しらすのさっぱりサラダ ポテトフライ スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	スパゲティ・ オリーブ油・油・砂糖 玉ねぎドレッシング ポテトフライ・油	豚ひき肉・大豆ミンチ しらす 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ キャベツ・コーン 白菜・ほうれん草 オレンジ	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 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
4	月	星のミートコロック ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	星のミートコロック・油 米(国産)・押麦	●ベーコン(→なし) 牛乳・いりこ	ブロッコリー・大根 人参・玉ねぎ・わかめ	おろし醤油ドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
6	水	★ 七タちらし 照焼ミートボール キャベツのおかか和え にゅうめん 七タゼリー 牛乳・いりこ	米(国産)・砂糖 油・砂糖・でん粉 砂糖 そうめん・花麩	チキンボール かつお節 牛乳・いりこ	人参・干しいたけ・ コーン・オクラ キャベツ・さやいんげん ほうれん草	酢・塩・だし・ 醤油・本みりん 醤油・本みりん・料理酒 醤油・だし だし・醤油・塩 お星さまゼリー 麦茶	絵皿 椀
7	木	ハンバーグ夏野菜ソース マカロニサラダ ロールパン 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 マカロニ・ マヨネースタイプ (卵不使用) ロールパン じゃが芋	ハンバーグ 牛乳・いりこ	なす・ピーマン・トマト きゅうり・人参 緑豆もやし・玉ねぎ・ブロッコリー	トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
13	水	フライドチキン わかめサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖・でん粉・油・ マヨネースタイプ (卵不使用) 米(国産)・押麦	鶏肉 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが わかめ・人参・緑豆もやし 小松菜 バナナ	塩・丸鶏がらスープ 青じそドレッシング だし 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469kcal たんぱく質16.6g 脂質15.1g カルシウム229mg
-------	---

