



2014年6月度 いるか幼稚園 アレルギーメニュー

アレルギー表示 ●卵、△乳、＊バイナップル、⑤キウイフルーツ、☆えひぶ、◎かに、②いか、③いくら、⑥さけ、⑨さば、⑩やまいも、◆ナツツ、⑪ホキ>

※そば・花生の入った食材は使用しておりません。

曜日	献立名	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 力や体温となるもの	村 料
日 義ご飯	急燥・肉羹・豆類・芋類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類		穀類・油脂類・珍味類・いも類	その他
2 月	牛乳・パン・フルーツ 味噌汁・フルーツ 牛乳・いりこ	豆腐味噌 ▲牛乳・いりこ	ほうれん草、玉ねぎ、人参、コーン わかみ りんご	滋賀県産こしひかり卵黄 小麦粉、片栗粉、油、砂糖 ▲バター 塩	塩ワイン(ワス泰ソースケチャップ 醤油コンソメ ⑤だし[無添加]
3 火	麦ご飯 サケのムニエルタルタルソース 昆布イリテー	味噌汁 ▲牛乳・いりこ	朝瓜、玉ねぎ 背切昆布、千切り大根、干しいたけ、人参 グリーンピース かぼちゃ、太もやし、小松菜 オレンジ	滋賀県産こしひかり卵黄 小麦粉、油、砂糖 ○マヨネーズ じゃが芋 ●△焼栗子	塩、穀物酢 醤油、みりん、和風だし ブイヨン[無添加]、塩 ⑤だし[無添加]
6 金	五目チヤーハン ミートボールの甘酢あん 白菜のおかか和え スープ ミニフィナンシェ 牛乳・いりこ	味噌汁 ▲牛乳・いりこ	玉ねぎ、青ねぎ 白菜、テンゲンサンサイ、人参 コーン、インゲン	滋賀県産こしひかり卵黄 小麦粉、油、砂糖 片栗粉 ▲マヨネーズ	チヤーハンの塩、中華だし、醤油 醤油、みりん、和風だし ブイヨン[無添加]、塩 ⑤だし[無添加]
9 月	麦ご飯 豚肉と白菜のこま壁油漬 小松菜の葉種和え 味噌汁 牛乳・いりこ	味噌汁 ▲牛乳・いりこ	大根玉ねぎ、人参 小松菜 わかめ	滋賀県産こしひかり卵黄 コンニャク、油、砂糖 白ごま そうめん	醤油、和風だし 醤油、みりん、和風だし ケチャップ(ウスター)ソース、コンソメ 塩 ⑤だし[無添加]
10 火	ソイストマカロニのボロコネーゼ パン・キンサンサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ロールパン	合ミンチ ▲ハンバーグ 平天うず揚げ、味噌 ▲牛乳・いりこ	玉ねぎ(レモンジンジャー入り)、トマトマト 土生葉「にんにく」ホールトマト かぼちゃ、朝瓜、人参 太ちやし、キヤベツ、コーン バナナ	▲刃口ルバジ ツイストマカロニオリーブ油 醤油 ●マヨネーズ
16 月	麦ご飯 照焼ハンバーグ 平天と野菜のソテー	味噌汁 牛乳・いりこ	玉ねぎ 牛乳・いりこ	玉ねぎ 人参、胡瓜 キヤベツ 大根 かぼちゃ えのき、青ねぎ バナナ	酒、醤油、みりん 醤油 ⑤だし[無添加]
17 火	麦ご飯 ペンネと野菜のサラダ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	味噌汁 牛乳・いりこ	鶏肉 ソナフレーク 味噌 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり卵黄 小麦粉、片栗粉 ○マヨネーズ	醤油 醤油 ⑤だし[無添加]
20 金	肉豆蔻 カニかまとやしの豚の棒 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	ロールパン	焼豆腐、牛丼 ●力二風除かいまほご 味噌 ▲牛乳・いりこ	玉ねぎ 人参、わなかめ 太もやし、人參 白菜、小松菜 オレンジ	酒 醤油、みりん 醤油 ⑤だし[無添加]
23 月	ホークシティニー テールズ入りコーンサラダ フルーツポンチ 牛乳・いりこ	ロールパン	豚肉、△牛乳 △テーズ △牛乳・いりこ	△刃口ルバジ じやが芋、油 ●フレッシュレッシング 砂糖 さつま芋	△クリームシチューの赤 コンソメ ⑤だし[無添加]、醤油、みりん、塩
24 火	麦ご飯 サバの味噌漬 ベーコンと野菜のソテー かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ	きつねづどん ちくわの磯辺揚げ 小松菜のごま和え フルーツ 牛乳・いりこ	⑨サバ赤だし味噌 ●△ベーコン ●卵 △牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり卵黄 大根 人参、グリーンアスパラ かんかん[缶詰]、*ハイン(缶詰)りんご 大根 バナナ	醤油、酒 コンソメ ⑤うどんだし △ごま和えの葉、醤油
27 金	きつねづどん ちくわの磯辺揚げ 小松菜のごま和え フルーツ 牛乳・いりこ	牛乳・いりこ	豚付づん揚げ ちくわ	玉ねぎ、人参、青ねぎ 青のり、油 白玉、小松菜 えのき オレンジ	つどん 小麦粉、油 ⑤うどんだし △ごま和えの葉、醤油
30 月	カレーフライス キヤベツサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	牛肉 ソナフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ、人参 キヤベツ、コーン、胡瓜、レモン果実 寒天、100%アップルジュース	滋賀県産こしひかり、じゃが芋、油 砂糖 ⑤だし[無添加]、醤油 ▲カレールー 穀物酢、塩、醤油	クラス 氏名 備考

☆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りますので、ご了承下さい。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	糖類
平均栄養価	499 kcal	17.4 g	16.7 g	198 mg

備考