

2015年2月度 いるか幼稚園メニュー〈年少組・年長組〉

※そば・落花生の入った食材は食用しておりません。

日	曜日	献立名	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	材料	料 管△ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他
2	月	ロールパン クリームシチュー ツナサラダ りんごヨーグルト 牛乳・いりこ	鶏肉,牛乳 ツナフレーク ヨーグルト 牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,枝豆 キャベツ,コーン,胡瓜 りんご	丸ロールパン じやが芋,油 砂糖	丸ロールパン じやが芋,油 砂糖	クリームシチューの素 青じそドレッシング
3	火	福豆ご飯 豚肉と根菜の煮物 もやしピクン葉のおかか和え すまし汁 きなこボーロ福豆 牛乳・いりこ	水煮大豆 豚肉 力ニ風味かまぼこ,花かつお 牛乳,いりこ	大根,人参,グリンピース 太もやし,チンゲンサイ,えのき わかれめ,青ねぎ,太もやし きなこボーロ福豆	滋賀県産こしひかり コンニャク,油,砂糖 きなこボーロ福豆	醤油,みりん,酒,和風だし 醤油,酒,みりん,和風だし 醤油,みりん,和風だし だし[無添加],醤油,みりん,塩	
10	火	ポークカレー コーンサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 ツナフレーク 牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参 コーン,プロコリーヌ,レタス オレンジ	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖,片栗粉 じやが芋	滋賀県産こしひかり,油 フレッシュドレッシング	力レールー
13	金	麦ご飯 牛肉と厚揚げの煮物 胡瓜酢の物 粉ふき芋 フルーツ 牛乳・いりこ	牛肉,厚揚 力ニ風味かまぼこ 牛乳,いりこ	大根,人参 胡瓜,太もやし,わかめ りんご	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖 砂糖 じやが芋	コンソメ ブイヨン[無添加],塩	
16	月	ロールパン チーズハシバーグ 平天と野菜のソテー [★] スープ 牛乳・いりこ	ハシバーグ,ピザチーズ 平天 牛乳,いりこ	キヤベツ,人参ピーマン,えのき 玉ねぎ,枝豆,コーン オレンジ	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖 油,砂糖 そうめん	ロールパン 油 油	コンソメ ブイヨン[無添加],塩
17	火	麦ご飯 おでん風煮込み ひじき豆 味噌汁 ★フルーツ 牛乳・いりこ	牛肉,うずら卵,厚揚,ちくわ 水煮大豆 味噌 牛乳,いりこ	大根,人参 ひじき,人参 玉ねぎ,青ねぎ オレンジ	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖 油,砂糖 そうめん	ロールパン 油 油	コンソメ ブイヨン[無添加],塩
20	金	☆ペティミートソース プロコリーサラダ わかれめスープ パインかん 牛乳・いりこ	豚ミンチ ちくわ 牛乳,いりこ	玉ねぎ,[ん]にトマトピューレ,グリーンピース プロコリー,人参,コーン わかれめ,太もやし,えのき 春天,パイン[缶詰],パインブルジュース 牛乳	スノペティ,オリーブ油,油,砂糖 和風ドレッシング 砂糖	ロールパン マヨネーズ,パン粉,油	ワイン,ケチャップ,ウスターソース 醤油,塩
23	月	麦ご飯 サバの味噌煮 青切昆布の煮物 けんちん汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サバ,赤だし味噌 豚肉,豆腐 牛乳,いりこ	青切昆布,人参,枝豆 大根,玉ねぎ,干しいたけ,青ねぎ バナナ	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,油,砂糖	ロールパン マヨネーズ,パン粉,油	醤油,酒,和風だし 醤油,みりん,和風だし だし[無添加],醤油,みりん,塩
24	火	ロールパン サケのサクサク焼 ウインナーと野菜のソテー [★] スープ 牛乳・いりこ	サケ ウインナー 卵 牛乳,いりこ	玉ねぎ,キャベツ,人参 干しいたけ,わかめ 牛乳,いりこ	滋賀県産こしひかり,押麦 コンソメ,コーン ブイヨン[無添加],塩	ロールパン マヨネーズ,パン粉,油	塩,ウスターソース コンソメ ブイヨン[無添加],塩
27	金	麦ご飯 オーブンオムレツ 味噌汁 さつま芋の甘煮 牛乳・いりこ	卵,牛乳,ベーコン 味噌 牛乳,いりこ	玉ねぎ,[ほうれん草] 白菜,人参,青ねぎ さつま芋,砂糖	滋賀県産こしひかり,押麦 油		塩,コンソメ,ケチャップ だし[無添加] 醤油,和風だし

★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。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	439 kcal	16.4 g	14.3 g	203 mg