



# 2015年5月度 段上幼稚園メニュー

<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。

日	曜日	献立名	材 料				食器
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他	
			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		
8	金	麦ご飯 麻婆豆腐 さつま芋のあめがらめ ほうれん草ともやしのごま和え フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豆腐,豚ミンチ,麦みそ ちりめん 	玉ねぎ,青ねぎ  ほうれん草,太もやし,人参 みかん{缶詰}	滋賀県産こしひかり,押麦 なたね油,砂糖,片栗粉 さつま芋,なたね油,砂糖  麦茶	醤油,酒,中華だし 醤油,穀物酢 ごま和えの素,醤油	絵皿 椀
11	月	ロールパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ツナサラダ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ツナ 麦みそ  牛乳,いりこ	玉ねぎ,かぼちゃ,人参,グリーンピース,トマトピューレ ブロッコリー,コーン,赤ピーマン 小松菜,大根 パイン{缶詰}	ロールパン なたね油,バター,砂糖  さつま芋   麦茶	ケチャップ,ワイン,塩,醤油 ノンオイル揚げごまドレッシング だし{無添加}	絵皿 椀
★13	水	ウイナーピラフ 野菜コロッケ マカロニサラダ スープ ミニたいやき 牛乳・いりこ・お茶	ウイナー   牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,グリーンピース  ブロッコリー,グリーンアスパラガス,コーン 小松菜,人参,白菜	滋賀県産こしひかり,なたね油 野菜コロッケ,なたね油 マカロニ●マヨネーズ(→マヨネーズなし)  ミニたいやき 麦茶	ブイヨン,塩  塩 ブイヨン{無添加},塩	絵皿 椀
15	金	麦ご飯 アジの蒲焼風 ハムと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	アジ ●ロースハム(→ロースハムなし) 麦みそ  牛乳,いりこ	玉ねぎ,チンゲンサイ,人参 太もやし,えのき,青ねぎ オレンジ	滋賀県産こしひかり,押麦 片栗粉,なたね油,砂糖 なたね油 さつま芋,麩  麦茶	酒,醤油,みりん ブイヨン だし{無添加}	絵皿 椀
18	月	ロールパン チーズハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	チーズインハンバーグ  ●ベーコン(→ベーコンなし)  牛乳,いりこ	玉ねぎ,トマトピューレ ブロッコリー,グリーンアスパラガス,コーン いんげん,人参,コーン,グリーンピース パイン{缶詰}	丸ロールパン なたね油 ●フレンチドレッシング(→塩・酢・砂糖) 砂糖  麦茶	ワイン,みりん,ハヤシルー,ケチャップ,塩  ブイヨン{無添加},塩	絵皿 椀
20	水	麦ご飯 サケのサクサク焼 ベーコンと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サケ ●ベーコン(→ベーコンなし) 麦みそ  牛乳,いりこ	いんげん,玉ねぎ,人参 大根,しろな,キャベツ パイン{缶詰}	滋賀県産こしひかり,押麦 パン粉,なたね油●マヨネーズ(→マヨネーズなし) なたね油  麦茶	塩,ウスターソース ブイヨン だし{無添加}	絵皿 椀
22	金	中華おこわ サバの塩焼 もやしの青のり和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豚ミンチ サバ  麦みそ  牛乳,いりこ	人参,たけのこ,グリーンピース  太もやし,胡瓜,コーン,青のり ほうれん草,かぼちゃ,玉ねぎ バナナ	滋賀県産こしひかり,もち米 なたね油,砂糖,ごま油 なたね油  麦茶	みりん,醤油,オイスターソース 酒,鶏ガラだし 塩 醤油,みりん,和風だし だし{無添加}	絵皿 椀
25	月	スパゲティナポリタン 野菜コロッケ キャベツサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ウイナー,●ベーコン(→ベーコンなし)   牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参,ピーマン,トマトピューレ  キャベツ,コーン,グリーンアスパラガス レモン果汁 ブロッコリー,大根,ワカメ フルーツカクテル	スパゲティ,なたね油 野菜コロッケ,なたね油 砂糖,オリーブオイル  麦茶	ケチャップ,ブイヨン,塩 穀物酢,塩,醤油  ブイヨン{無添加},塩	絵皿 椀
27	水	麦ご飯 野菜たっぷり鶏すき煮 かぼちゃのチーズ焼 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ピザチーズ 豆腐,麦みそ  牛乳,いりこ	玉ねぎ,白菜,人参,グリーンピース かぼちゃ 小松菜,えのき りんご	滋賀県産こしひかり,押麦 突こんにゃく,麩,なたね油,砂糖 なたね油  麦茶	醤油,みりん,和風だし 塩 だし{無添加}	絵皿 椀
29	金	カレーライス 大根サラダ みかん入りオレンジかん 牛乳・いりこ・お茶	牛肉  ●かにかまぼこ(→かにかまぼこなし)  牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参  大根,胡瓜,コーン,赤ピーマン かんてん,オレンジジュース,みかん{缶詰}	滋賀県産こしひかり,じゃが芋 なたね油 ●フレンチドレッシング(→砂糖・酢・塩) 砂糖 麦茶	カレーフレーク	絵皿 小皿

★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	471 kcal	16.7g	14.9g	193mg





# 2015年5月度 段上幼稚園メニュー(こじかクラブ)

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	471 kcal	17.0 g	13.8g	194 mg

<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。

日	曜日	献立名	材 料			食器		
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの			
			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			
1	金	麦ご飯 豚肉と大根の照り煮 胡瓜ともやしの酢の物 ポテトのゴマ揚げ  フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉・厚揚げ   みかん(缶詰)	大根・人参・いんげん 胡瓜・太もやし  	滋賀県産こしひかり・押麦 砂糖・片栗粉 砂糖 じゃがいも・小麦粉 白ごま・なたね油	醤油・酒・みりん・和風だし 穀物酢・醤油 塩		
7	木	麦ご飯 メンチカツ ベーコンといんげんのソテー ポテトサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	メンチカツ ●ベーコン(→人参)	いんげん・コーン ブロッコリー・人参 パイン(缶詰)	滋賀県産こしひかり・押麦 なたね油 なたね油 じゃがいも・●マヨネーズ(酢・塩・砂糖)	鶏ガラだし 塩		
8	金	麦ご飯 麻婆豆腐 さつま芋のあめがらめ ほうれん草ともやしのごま和え フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豆腐・豚ミンチ・麦みそ ちりめん 	玉ねぎ・青ねぎ ほうれん草・太もやし・人参 みかん(缶詰)	滋賀県産こしひかり・押麦 なたね油・砂糖・片栗粉 さつま芋・なたね油・砂糖	醤油・酒・中華だし 醤油・穀物酢 ごま和えの素・醤油	絵皿 椀	
11	月	ロールパン 鶏肉と野菜のスープ煮 ツナサラダ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ツナ 麦みそ 	玉ねぎ・かぼちゃ・人参・グリーンピース・トマトピューレ ブロッコリー・コーン・赤ピーマン 小松菜・大根 パイン(缶詰)	ロールパン なたね油・バター・砂糖 さつま芋 麦茶	ケチャップ・ワイン・塩・醤油 ノンオイル焙煎ごまドレッシング だし(無添加)	絵皿 椀	
★	13	水	ウインナーピラフ 野菜コロッケ マカロニサラダ スープ ミニたいやき 牛乳・いりこ・お茶	ウインナー 	人参・玉ねぎ・グリーンピース ブロッコリー・グリーンアスパラガス・コーン 小松菜・人参・白菜	滋賀県産こしひかり・なたね油 野菜コロッケ・なたね油 マカロニ・●マヨネーズ(→マヨネーズなし) ミニたいやき 麦茶	ブイヨン・塩 塩 ブイヨン(無添加)・塩	絵皿 椀
14	木	麦ご飯 炒り豆腐 春巻 白菜の中華和え フルーツ 牛乳・いりこ	豆腐・むきえび・豚肉・●卵(→卵なし) 春巻 白菜・小松菜・コーン りんご 	人参・ニラ 白菜・小松菜・コーン りんご	滋賀県産こしひかり・押麦 なたね油・油・砂糖 ミニ春巻・なたね油 白ごま・ごま油	醤油・みりん・酒・和風だし 醤油・みりん・和風だし		
15	金	麦ご飯 アジの蒲焼風 ハムと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	アジ ●ロースハム(→ロースハムなし) 麦みそ 	玉ねぎ・チンゲンサイ・人参 太もやし・えのき・青ねぎ オレンジ	滋賀県産こしひかり・押麦 片栗粉・なたね油・砂糖 なたね油 さつま芋・麩 麦茶	酒・醤油・みりん ブイヨン だし(無添加)	絵皿 椀	



★の日はお楽しみメニュー

日	曜日	献立名	材 料			食器	
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの		
			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		
18	月	ロールパン チーズハンバーグ フレンチサラダ コンソメスープ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	チーズ・インハンバーグ   ●ベーコン(→ベーコンなし) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ ブロッコリー・グリーンアスパラガス・コーン いんげん・人参・コーン・グリーンピース パイン(缶詰)	丸ロールパン なたね油 ●フレンチドレッシング(→塩・酢・砂糖)・砂糖 麦茶	ワイン・みりん・ハヤシルー・ケチャップ・塩 ブイヨン(無添加)・塩	絵皿 椀
20	水	麦ご飯 サケのサクサク焼 ベーコンと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	サケ ●ベーコン(→ベーコンなし) 麦みそ 牛乳・いりこ	いんげん・玉ねぎ・人参 大根・しろな・キャベツ パイン(缶詰)	滋賀県産こしひかり・押麦 パン粉・なたね油・●マヨネーズ(→マヨネーズなし) なたね油 麦茶	塩・ウスターソース ブイヨン だし(無添加)	絵皿 椀
21	木	麦ご飯 鶏肉の照焼 さつま芋のバター焼 白菜とチンゲン菜の梅おかか和え フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉 花かつお 牛乳・いりこ	玉ねぎ 白菜・チンゲンサイ・人参・練り梅 りんご	滋賀県産こしひかり・押麦 なたね油・砂糖 さつま芋・バター 麦茶	醤油・みりん 醤油・みりん・和風だし	
22	金	中華おこわ サバの塩焼 もやし・青のり和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豚ミンチ サバ 麦みそ 牛乳・いりこ	人参・たけのこ・グリーンピース 太もやし・胡瓜・コーン・青のり ほうれん草・かぼちゃ・玉ねぎ バナナ	滋賀県産こしひかり・もち米 なたね油・砂糖・ごま油 なたね油 麦茶	みりん・醤油・オイスターソース 酒・鶏ガラだし 塩 醤油・みりん・和風だし だし(無添加)	絵皿 椀
25	月	スパゲティ・ナポリタン 野菜コロッケ キャベツサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ウインナー・●ベーコン(→ベーコンなし) 	玉ねぎ・人参・ピーマン・トマトピューレ キャベツ・コーン・グリーンアスパラガス レモン果汁 ブロッコリー・大根・ワカメ フルーツ・カクテル	スパゲティ・なたね油 野菜コロッケ・なたね油 砂糖・オリブオイル 麦茶	ケチャップ・ブイヨン・塩 穀物酢・塩・醤油 ブイヨン(無添加)・塩	絵皿 椀
27	水	麦ご飯 野菜たっぷり鶏すき煮 かぼちゃのチーズ焼 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	鶏肉 ピザチーズ 豆腐・麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・白菜・人参・グリーンピース かぼちゃ 小松菜・えのき りんご	滋賀県産こしひかり・押麦 突こん・にやく・麩・なたね油・砂糖 なたね油 麦茶	醤油・みりん・和風だし 塩 だし(無添加)	絵皿 椀
28	木	菜めし 豚肉のおかか炒め インゲンともやしのごま和え さつま芋のレモン煮 フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉・花かつお ちくわ 牛乳・いりこ	菜めし 玉ねぎ・人参 いんげん・太もやし レモン果汁 バナナ	滋賀県産こしひかり なたね油・砂糖 さつま芋・砂糖 麦茶	醤油・みりん・酒 ごま和えの素・醤油 	
29	金	カレーライス 大根サラダ みかん入りオレンジかん 牛乳・いりこ・お茶	牛肉 ●かにかまぼこ(→かにかまぼこなし) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 大根・胡瓜・コーン・赤ピーマン かんてん・オレンジジュース・みかん(缶詰) 砂糖 麦茶	滋賀県産こしひかり・じゃが芋 なたね油 ●フレンチドレッシング(→砂糖・酢・塩) 麦茶	カレーフレーク 小皿	絵皿 小皿

\* 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。