



2017年 2月度 段上幼稚園メニュー (こじかクラブ)



平均栄養価	エネルギー469Kcal 脂質16.5g	タンパク質16.3g カルシウム195mg
-------	-------------------------	--------------------------

こどもはみんな  
すばらしい

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。

日付	曜日	献立名	材 料				食器
			黄◇ カや体温となるもの	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	
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・果類・くだもの類		
1	水	鶏肉のカレー風味焼 切干大根サラダ スープ 麦入りごはん フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ	小麦粉・油 砂糖・ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 切干大根・人参・胡瓜・もやし ほうれん草・白菜・コーン りんご	塩・デミグラスソース・カレー粉 ケチャップ・チキンコンソメ 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀	
2	木	豚肉と野菜の味噌炒め キャベツのおかか和え 大根の洋風煮 かぼちゃの甘煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・油・砂糖 砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・合わせ麦みそ かつお節 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 ピーマン・茄子・生姜 キャベツ・コーン 大根 かぼちゃ 醤油・みりん 醤油・だし 醤油・チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀	
3	金	アジの煮付け 菜種和え 福豆おこわ 味噌汁 (おにのこん棒ポン菓子) 牛乳・いりこ	砂糖 ごま油 滋賀県産こしひかり・もち米 こめ棒くん	アジ ●卵(→コーン) 水煮大豆 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 ブロッコリー・キャベツ 青葱・えのきだけ・玉ねぎ 醤油・酒・だし 醤油・みりん・だし 醤油・みりん・酒・だし だし 麦茶	絵皿 椀	
6	月	かぼちゃクリームシチュー ポテトフライ グリーンサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	油 フライドポテト・油 ロールパン	豚肉・牛乳 牛乳・いりこ	かぼちゃ・人参 玉ねぎ・グリーンピース ブロッコリー・胡瓜・キャベツ クリームシチューの素 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 椀	
8	水	チャンポン ちくわと白菜の中華和え フルーツ (みかん) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 ごま油	豚肉・●かまぼこ(→なし) ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・もやし キャベツ・青ねぎ 胡瓜・白菜 みかん 塩・鶏がらスープ 豚骨ラーメンスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 麦茶	絵皿 小皿	
9	木	豚じゃが 胡瓜とわかめの酢の物 かぼちゃの天ぷら 洋風きんぴら 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	じゃが芋・油・砂糖 砂糖 小麦粉・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉 ウインナー 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・グリーンピース 胡瓜・ワカメ かぼちゃ ごぼう・人参 出し・醤油・みりん・酒 穀物酢・醤油 塩 出し・醤油・みりん・酒 麦茶	絵皿 小皿 椀	
10	金	千草焼 ひじきと高野豆腐の煮物 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	●卵(→じゃが芋)・鶏ミンチ 高野豆腐 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	人参・干しいだけ・インゲン 人参・ひじき 白菜・わかめ バナナ 醤油・みりん・だし だし・醤油・酒 だし 麦茶	絵皿 小皿 椀	
13	月	チキンボールの甘酢炒め ナムル 麦入りごはん たまごスープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	チキンボール ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	切干大根・人参・小松菜・白菜 キャベツ・わかめ オレンジ 穀物酢・醤油・ケチャップ・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶	絵皿 小皿 椀	

\*の日はお楽しみメニュー

\*ちくわ・ウインナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております。

日付	曜日	献立名	材 料				食器
			黄◇ カや体温となるもの	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	
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・果類・くだもの類		
15	水	ハートのミートコロッケ 野菜マカロニサラダ 麦入りごはん 味噌汁 ミルクチョコプリン 牛乳・いりこ	ハートのミートコロッケ・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦 プリン	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・ドライパセリ 玉ねぎ・ほうれん草・しめじ 寒天	塩 だし ココア 麦茶	絵皿 小皿 椀	
16	木	照焼ハンバーグ 大根のさっぱりサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 ロールパン	ハンバーグ かつお節 牛乳・いりこ	醤油・みりん・酒 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀	
17	金	白身魚のチーズ焼 白菜のゆかり和え さつま芋と大豆のごま煮 フルーツ (りんご) 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・油 さつま芋・白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	タラ・チーズ 水煮大豆 牛乳・いりこ	醤油・酒 醤油・みりん・だし 醤油・みりん・出し 麦茶	絵皿 椀	
20	月	ツナとポテトのオムレツ ブロッコリーの 和風コンソメ煮 しらすサラダ 麦入りごはん フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵・豆乳 かつおフレーク油漬 しらす干し 牛乳・いりこ	玉ねぎ ブロッコリー キャベツ・人参・レモン果汁 オレンジ 塩・チキンコンソメ・ケチャップ 醤油・チキンコンソメ 穀物酢・塩・醤油 麦茶	絵皿 椀	
22	水	スパゲティミートソース ポテトサラダ オニオンリングフライ スープ 牛乳・いりこ	スパゲティ・油・砂糖 じゃが芋・●マヨネーズ(→塩) 油	合ミンチ・水煮大豆 オニオンリング 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ 胡瓜・人参・コーン ブロッコリー・しめじ・もやし チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀	
23	木	鶏の竜田揚げ 大根と昆布の酢の物 もやしの青のり和え 麦入りごはん フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・片栗粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 牛乳・いりこ	生姜 大根・胡瓜・きざみ昆布 人参・もやし・あおさのり バナナ 醤油・酒 穀物酢・醤油 醤油・みりん・だし 麦茶	絵皿 小皿 椀	
24	金	ポークカレー のりマヨサラダ ホワイトサワーかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり じゃが芋・油 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング)	豚肉 カルピス 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 胡瓜・大根・コーン・あおさのり 寒天 麦茶	絵皿 小皿	
28	火	チキンカツ 春雨サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 春雨・油・砂糖・ごま油 ロールパン	●チキンカツ(→チキンチャップ) ちくわ 牛乳・いりこ	ピーマン・人参 ほうれん草・しめじ・大根 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀	

