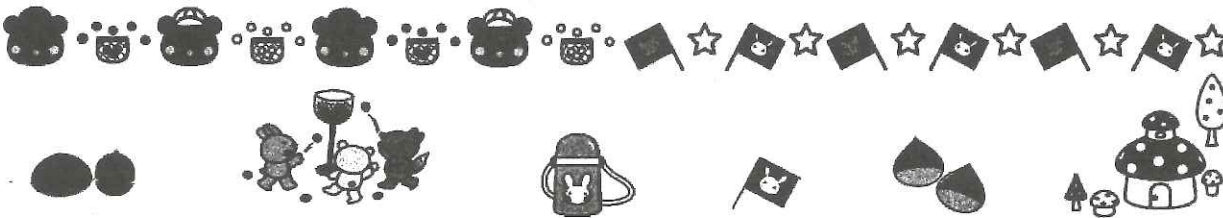




2017年 10月度 段上幼稚園メニュー (こじかクラブ)

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◇ カヤ体温となるもの 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 | |
| 2月 | | 白身魚の照焼 切干大根の煮物 キャベツのゆかり和え がんもの煮物 麦入りごはん 牛乳・いりこ・麦茶 | 油・砂糖 油・砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 | まだら 一口がんも 牛乳・いりこ | 切干大根・人参・グリーンピース キャベツ・小松菜・ゆかり 玉ねぎ 醤油・みりん 出し・醤油・みりん 出し・醤油・みりん 麦茶 | | |
| 4水 | | 麻婆丼 ほうれん草ともやしのナムル 中華スープ フルーツ(梨) 牛乳・いりこ | 滋賀県産こしひかり・油 砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・ごま油 | 豆腐・合ミンチ・合わせみそ しょうが・玉ねぎ 干しいたけ・グリーンピース ほうれん草・もやし・人参 キャベツ・コーン・ワカメ 梨 | 醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶 | 丼 小皿 椀 | |
| 5木 | | 鶏肉の生姜焼 ツナと野菜のソテー 大根のドレッシング和え さつまいもの旨煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・麦茶 | 油・砂糖 油 さつまいも 滋賀県産こしひかり・押麦 | 鶏肉 まぐろフレーク 牛乳・いりこ | 生姜 人参・ピーマン・玉ねぎ 大根・コーン・人参 醤油・みりん 鶏がらスープ フレンチドレッシング 醤油・みりん・出し 麦茶 | | |
| 6金 | ★ | サンマの蒲焼風 小松菜と白菜のごま和え あずきおこわ 味噌汁 お月見ゼリー 牛乳・いりこ | 片栗粉・油・砂糖 白ごま・砂糖 滋賀県産こしひかり・もち米 そうめん お月見ゼリー | サンマ 小豆 合わせみそ 牛乳・いりこ | 生姜 小松菜・白菜・人参 しめじ・玉ねぎ 酒・醤油・みりん 醤油・だし 醤油・みりん・酒・だし だし 麦茶 | 絵皿 椀 椀 | |
| 11水 | | 鶏のレモン醤油がらめ 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ | 小麦粉・片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩 | 鶏肉 うす揚げ 合わせみそ 牛乳・いりこ | レモン果汁 きざみ昆布・切干大根 干しいたけ・人参・いんげん 白菜・青葱 オレンジ 塩・穀物酢・醤油・みりん 醤油・みりん・だし 出し 麦茶 | 絵皿 椀 | |
| 12木 | | 焼き栗コロッケ しらすとブロッコリーのサラダ ロールパン ワカメスープ 牛乳・いりこ | 焼き栗コロッケ・油 油・砂糖 ロールパン | しらす干し 牛乳・いりこ | ブロッコリー・キャベツ・人参 大根・わかめ 醤油・穀物酢 チキンコンソメ | 絵皿 小皿 | |



| | | |
|-------|-------------------------|--------------------------|
| 平均栄養価 | エネルギー467Kcal 脂質15.9g | タンパク質16.3g カルシウム203mg |
|-------|-------------------------|--------------------------|

こどもはみんな
すばらしい

★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◇ カヤ体温となるもの 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 | |
| 19金 | | ハンバーグ 白菜の甘酢和え 粉ふき芋 麦入りごはん フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ・麦茶 | 油 砂糖 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦 | ハンバーグ 白菜・胡瓜 ドライパセリ りんご 牛乳・いりこ | ケチャップ 穀物酢・塩 塩 麦茶 | | |
| 18水 | | ポークカレー 春雨サラダ オレンジかん 牛乳・いりこ | 滋賀県産こしひかり じゃが芋・油 春雨・油 砂糖 | 豚肉 牛乳・いりこ | おろしにんにく 生姜・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン 寒天・オレンジジュース 麦茶 | 絵皿 小皿 椀 | |
| 19木 | | 牛肉のおかか炒め キャベツサラダ 焼かぼちゃ 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・麦茶 | 油・砂糖 油 滋賀県産こしひかり・押麦 | 牛肉・かつお節 牛乳・いりこ | 玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・人参 かぼちゃ オレンジ 醤油・みりん・酒 フレンチドレッシング 塩 麦茶 | | |
| 20金 | | サケの塩焼 ほうれん草と もやしの菜種和え 麦入りごはん 具沢山味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ | 油 ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく | サケ ●卵(ーなし) ちくわ・合わせみそ 牛乳・いりこ | 塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶 | 絵皿 椀 | |
| 23月 | | ミートボールの トマトカレースープ煮 マカロニサラダ ロールパン 牛乳・いりこ | 油・片栗粉 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(ーなし)薄じそドレッシング ロールパン | チキンボール 牛乳・いりこ | 玉ねぎ・人参・コーン グリーンピース・トマト キャベツ・ほうれん草 塩 麦茶 | 丼 絵皿 | |
| 25水 | | きつねうどん ちくわの磯辺揚げ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ | うどん 小麦粉・油 | 味付け揚げ ちくわ 牛乳・いりこ | ワカメ・青葱・だし昆布 あおさのり オレンジ 塩 麦茶 | 丼 小皿 椀 | |
| 30月 | | ハムカツ ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ | 油 じゃが芋 ●マヨネーズ(ーなし) ロールパン | ハムカツ 牛乳・いりこ | 玉ねぎ・胡瓜・人参 コーン・小松菜 チキンコンソメ 麦茶 | 絵皿 椀 | |

