



# 2017年 11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。

\*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	曜日	献立名	材 料				食器
			黄◇ カや体温となるもの 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	
1	水	マーメイドチキン もやしと小松菜のごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	小麦粉・油・オレンジママーレード 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉  合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 もやし・小松菜・人参  ワカメ・玉ねぎ バナナ	塩・醤油・みりん 醤油・みりん・だし  だし 麦茶	絵皿 椀
6	月	かぼちゃひき肉フライ ミックスサラダ 麦入りごはん たまごスープ 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	キャベツ・ほうれん草・人参  白菜・青葱	かぼちゃひき肉フライ 穀物酢・塩  チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
8	水	豚骨ラーメン 胡瓜とわかめの中華和え 揚げポテト 牛乳・いりこ	ラーメン・油 ごま油 さつまい芋・油	豚肉  牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・人参・青葱 胡瓜・大根・ワカメ	醤油・鶏がらスープ・塩・豚骨ラーメンスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 塩 麦茶	丼 小皿
9	木	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 はるさめ・油 ロールパン	ハンバーグ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト 人参・胡瓜・コーン  大根・小松菜	ケチャップ 青じそドレッシング  チキンコンソメ	絵皿 椀
15	水	サケの塩焼 白菜とほうれん草の 梅風味和え さつまい芋ごはん 味噌汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	油  滋賀県産こしひかり・さつまい芋	サケ  豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	白菜・ほうれん草 人参・しそ練り梅  ワカメ・大根 りんご	醤油・みりん・だし  塩 だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
17	金	カレーライス マカロニサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 砂糖	牛肉  牛乳・いりこ	おろしにんにく・生姜・玉ねぎ・人参 胡瓜・コーン 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース 塩 麦茶	絵皿 小皿 椀
20	月	ミンチカツ 切干大根サラダ ロールパン わかめスープ 牛乳・いりこ	油 砂糖 ロールパン	●ミンチカツ(→照焼チキン)  牛乳・いりこ	切干大根・人参・ピーマン  ワカメ・玉ねぎ	醤油・穀物酢・みりん  チキンコンソメ	絵皿 椀
22	水	ウインナーと ほうれん草のキッシュ キャベツのフレンチサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	ポテト・油  滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし 他の具多目) 豆乳・ウインナー  牛乳・いりこ	ほうれん草 キャベツ・コーン・人参・玉ねぎ  大根・ワカメ オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ フレンチドレッシング  チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
★	24 金	鶏肉とさつまい芋のシチュー おなかサラダ コーンのピラフ カップケーキ 牛乳・いりこ	さつまい芋・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・油 ●カップケーキ(→ミニゼリー)	鶏肉・牛乳 かつお節 牛乳・いりこ	玉ねぎ・しめじ・グリーンピース 胡瓜・人参・大根 玉ねぎ・コーン	クリームシチューの素 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ・塩 麦茶	丼 絵皿
27	月	白身魚フライ 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(→なし) ロールパン	白身魚フライ  牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ  白菜・ブロッコリー	塩  チキンコンソメ	絵皿 椀
29	水	焼豚チャーハン ちくわとわかめのサラダ 中華スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油・調合ごま油 油・砂糖	焼豚・●卵(→コーン) ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・青葱 ワカメ・胡瓜・人参 もやし・コーン・しめじ バナナ	鶏がらスープ・塩 穀物酢・醤油 鶏がらスープ 麦茶	絵皿 椀

★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。

平均栄養価	エネルギー478Kcal	タンパク質15.8g
	脂質16.4g	カルシウム190mg

