



# 2017年 12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447Kcal タンパク質15.7g  
脂質13.7g カルシウム183mg

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				食部
			黄◇ 力や体温となるもの 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	金	サバの甘辛焼 もやしとワカメのおかか和え 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	砂糖・油 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにやく	サバ かつお節 豚肉・うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 もやし・胡瓜・ワカメ 大根・人参・ごぼう・青葱	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給食 焼
★	4月	星のミートコロッケ ブロッコリーサラダ ロールパン スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ	星のミートコロッケ・油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	 ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 小松菜・人参・ワカメ	ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 小松菜・人参・ワカメ	穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ クリスマス三色ゼリー	給食 焼
6	水	五目うどん ちくわの天ぷら フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	牛肉・味付け揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・人参・青葱・だし昆布 バナナ	だし・醤油・みりん 塩・昆布つゆ 塩 麦茶	丼 小皿
7	木	豚肉のごま炒め 高野豆腐の含め煮 ポテトフライ 麦入りごはん フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖・白ごま 砂糖 フライドポテト・油 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・豚肉 高野豆腐	玉ねぎ・人参 グリーンピース	醤油・みりん・酒 だし・醤油・酒 塩 麦茶	
8	金	麻婆丼 春雨サラダ スープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり 油・砂糖・片栗粉 はるさめ・油	豆腐・豚ミンチ 合わせ麦みそ	生姜・おろしにんにく 玉ねぎ・干しいたけ 胡瓜・人参・ワカメ ほうれん草・白菜・えのきだけ オレンジ	醤油・酒・鶏がらスープ 塩・青じそドレッシング 鶏がらスープ 麦茶	給食 焼
11	月	ミートボールの ボルシチ風煮込み おさつサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	油・砂糖 さつまいも・マヨネーズ (青じそドレッシング) ロールパン	チキンボール	玉ねぎ・キャベツ 人参・トマト・ドライパセリ コーン・胡瓜	クチャップ・醤油 チキンコンソメ・塩 塩	丼 給食
13	水	鶏肉の唐揚げ しらすと大根のサラダ 麦入りごはん 花魁のすまし汁 あべかわもち いりこ	小麦粉・片栗粉・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 花魁 もち米・砂糖	鶏肉 しらす干し	生姜 大根・コーン・いんげん ワカメ・えのきだけ	醤油・酒 醤油・穀物酢 だし・醤油・塩 塩 麦茶	給食 小皿 焼
14	木	肉豆腐 人参の甘煮 もやしと胡瓜の青じそ和え 麦入りごはん フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	牛肉・焼き豆腐	玉ねぎ 人参 もやし・胡瓜・コーン バナナ	だし・醤油・みりん 青じそドレッシング 麦茶	
15	金	白身魚のカレー風味揚げ 和風マカロニサラダ キャベツのお浸し ブロッコリーのソテー 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・油 ツイストマカロニ 油 滋賀県産こしひかり・押麦	牛肉・焼きたら まだら	玉ねぎ・胡瓜 キャベツ・人参 ブロッコリー	塩・カレー粉・チキンコンソメ 塩・青じそドレッシング フレッシュドレッシング 醤油・みりん・だし チキンコンソメ 麦茶	

★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				食部
			黄◇ 力や体温となるもの 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	
18	月	照焼ハンバーグ マロニーの甘酢和え 焼さつま芋 野菜のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖・片栗粉 マロニー・ごま油・砂糖 さつま芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	ハンバーグ 胡瓜 人参・大根	醤油・みりん・酒 穀物酢・醤油 塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 焼	
19	火	サケの塩焼 切干大根の煮物 白菜の磯和え 炊き込みごはん フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり	サケ 切干大根・人参 白菜・あおさのり 人参・干しいたけ バナナ	塩 だし・醤油・みりん 醤油・みりん・だし 醤油・みりん・酒・だし 麦茶	給食 焼	
20	水	豚と野菜の中華炒め ちくわの照焼 もやしと胡瓜のゆかり和え 麦入りごはん フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ・お茶	ごま油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉 ちくわ	ごぼう・人参・玉ねぎ・キャベツ もやし・胡瓜・ゆかり りんご	醤油・みりん・鶏がらスープ 醤油・みりん 麦茶	
21	木	サバの味噌煮 じゃが芋青のり焼 小松菜とえのきのごま和え 麦入りごはん フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	砂糖 じゃが芋 白ごま・白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	サバ・合わせ麦みそ	生姜 あおさのり 小松菜・人参・えのきだけ オレンジ	醤油・みりん・酒 塩 醤油・みりん・だし 麦茶	
★	22	クリスマスピラフ フライドチキン 大根のスープ煮 花野菜サラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ・お茶	滋賀県産こしひかり・油 片栗粉・油 砂糖・オリーブ油 砂糖	ウインナー 鶏肉	人参・玉ねぎ・ピーマン・黄パプリカ 大根 カリフラワー・ブロッコリー キャベツ・レモン果汁 寒天・ぶどうジュース	チキンコンソメ・塩 鶏がらスープ チキンコンソメ 穀物酢・塩・醤油 麦茶	給食 焼
25	月	コーンコロッケ 胡瓜とわかめの酢の物 焼かぼちゃ 昆布煮豆 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	コーンコロッケ・油 砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 水煮大豆	胡瓜・白菜・ワカメ かぼちゃ 人参・干しいたけ・きざみ昆布	穀物酢・醤油 塩 だし・醤油・みりん・酒 麦茶	給食 小皿 焼
26	火	豚肉と根菜の信州煮 ちくわの天ぷら 白菜とワカメの酢の物 ゆでブロッコリー 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 小麦粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・合わせ麦みそ ちくわ	ごぼう・玉ねぎ・人参・大根 白菜・しめじ・ワカメ ブロッコリー	だし・みりん 穀物酢・醤油 塩 麦茶	
27	水	鶏肉ときこの甘酢炒め キャベツのごま和え さつま芋のレモン煮 麦入りごはん フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖 さつま芋・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉	エリンギ・しめじ 玉ねぎ・人参・ピーマン キャベツ・胡瓜・人参 レモン果汁 バナナ	酒・塩・穀物酢・醤油 クチャップ・鶏がらスープ 醤油・だし 麦茶	
28	木	アジの竜田揚げ 小松菜と大根の梅風味和え 厚揚げの味噌煮 麦入りごはん フルーツ (りんご) 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	アジ 厚揚げ・合わせ麦みそ	生姜 小松菜・大根・人参・しそ練り梅 玉ねぎ りんご	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	

