



# 2018年 7月度 段上幼稚園メニュー(こじかクラブ)



<アレルギー表示 ●明 (→アレルギー対応方法) > \*そばの入った食材は使用しておりません。

日付	曜日	献立名	材料				食器
			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・漢類・くだもの類	その他	
2月	白鳥魚フライ マロニーサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 マロニー・油 ロールパン	白鳥魚フライ  牛乳・いりこ	人参・きゅうり コーン・大根・玉ねぎ	青じそドレッシング チキンコンソメ		給皿 梱
4水	七夕ちらし 星のミートコロッケ キャベツのおかか和え にゅうめん スイカゼリー 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖 星のミートコロッケ・油 砂糖 そうめん スイカゼリー	かつお節  牛乳・いりこ	人参・干しいたけ・コーン・オクラ キャベツ・ほうれん草 ワカメ・青葱	鶏物酢・塩・醤油・みりん・だし 醤油・出し だし・醤油・塩 麦茶		給皿 梱
5木	豚肉の甘辛煮 ほうれん草とキャベツのおかか和え 中華ボテト 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖 さつま芋・油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・豚肉 かつお節  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・大根 ほうれん草・キャベツ オレンジ	出し・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・出し 麦茶		給皿 梱
6金	厚揚げの肉味噌田楽 ツナと野菜のソテー ブロッコリーのお浸し しらすとしそのごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	砂糖・片栗粉 油 滋賀県産こしひかり	厚揚げ・合ミンチ 大豆ミンチ・合わせ麦みそ まぐろフレーク しらす干し 牛乳・いりこ	人参・キャベツ ブロッコリー 大葉 バナナ	出し・酒 チキンコンソメ 醤油・みりん・出し 醤油 麦茶		給皿 梱
9月	鶏肉の照焼 切干大根の煮物 小松菜のごま酢和え かぼちゃの甘煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ	油・砂糖 油・砂糖 砂糖・白ごま 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉  牛乳・いりこ	しょうが 切干大根・人参 小松菜 かぼちゃ	醤油・みりん 出し・醤油・みりん 穀物酢・醤油 麦茶		給皿 梱
11水	そぼろ醤油ラーメン ちくわの天ぷら フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 小麦粉・油	豚ミンチ・大豆ミンチ ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・赤パプリカ・青葱・もやし バナナ	醤油・鶏がらスープ 塩・醤油ラーメンスープ 塩 麦茶		小皿
12木	まぐろカツ 人参とわかめの酢の物 焼厚揚げ ほうれん草とキャベツの和え物 麦入りごはん 牛乳・いりこ	油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	マグロカツ 厚揚げ・かつお節  牛乳・いりこ	人参・ワカメ・きゅうり ほうれん草・キャベツ	穀物酢・醤油 醤油・みりん・出し 麦茶		給皿 梱
13金	ハンバーグ野菜トマトソース マカロニサラダ 麦入りごはん スープ ミニマフィン 牛乳・いりこ	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 ●ミニマフィン(→ミニゼリー)	ハンバーグ  牛乳・いりこ	茄子・ピーマン・トマト きゅうり・人参・コーン 大根・小松菜	ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶		給皿 梱
18水	牛肉コロッケ マカロニのソテー <sup>★</sup> 大根スープ煮 ちくわの甘辛炒め 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	コロッケ・油 ツイストマカロニ・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 牛乳・いりこ	 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ドライパセリ 大根・ブロッコリー	チキンコンソメ・塩 チキンコンソメ 醤油・みりん 麦茶		給皿 梱

平均栄養価	エネルギー490Kcal タンパク質16.7g 脂質15.8g カルシウム203mg
-------	---

\*ちくわ・ウインナーは鶏・乳成分が含まれていない製品を使用しております。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	材料				食器
			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・漢類・くだもの類	その他	
19木	タンドリーチキン プロッコリーとわかめのサラダ さつま芋のあめがらめ コーンと人参のスープ煮 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油	鶏肉・ヨーグルト さつま芋・油・白ごま・砂糖 水煮大豆	しょうが プロッコリー・ワカメ コーン・人参	塩・カレー粉・ケチャップ 青じそドレッシング 醤油・穀物酢 チキンコンソメ 麦茶		食器
20金	アジの煮付け がんものの煮物 チンゲンサイと白菜の塩昆布和え 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	アヒー <sup>一口がんも</sup> 牛乳・いりこ	しょうが 人參・大根 チンゲン菜・白菜・人參・塩昆布 バナナ	醤油・酒・出し 出し・醤油・みりん 麦茶		食器
23月	サケのムニエル 昆布イリチー <sup>きざみ昆布</sup> 粉ふき芋 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・油 油・砂糖 じゃが芋 滋賀県産こしひかり・押麦	サケ 牛乳・いりこ	きざみ昆布・切干大根 人參・干しいたけ あおさのり オレンジ	チキンコンソメ 醤油・みりん・出し 塩 麦茶		食器
24火	牛肉のごま風味炒め 焼かぼちゃ 高野豆腐の含め煮 大根と胡瓜の酢の物 麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖・白ごま 油 砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	牛肉 高野豆腐 牛乳・いりこ	玉ねぎ・いんげん・しめじ かぼちゃ 人參 大根・きゅうり	醤油・みりん・酒 塩 出し・醤油・酒 穀物酢・醤油 麦茶		食器
25水	サバの旨煮 ひじきサラダ さつま芋の天ぷら 白菜とほうれん草の梅風味和え 麦入りごはん 牛乳・いりこ	砂糖 砂糖・●マヨネーズ(一なし) さつま芋・小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦	サバ 牛乳・いりこ	しょうが ひじき・人参・コーン 白菜・ほうれん草・人參・しそ練り梅	ウスターーソース・醤油・酒 出し・醤油・みりん 塩 醤油・みりん・出し 麦茶		食器
26木	鶏肉の唐揚げ わかめサラダ ブロッコリーのお浸し 麦入りごはん ハインカン 牛乳・いりこ・お茶	小麦粉・片栗粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦 砂糖	鶏肉 牛乳・いりこ	しょうが ワカメ・人参・コーン ブロッコリー・人參	醤油・酒 青じそドレッシング 醤油・みりん・出し 寒天・パインジュース		食器
27金	大豆と豚肉のおこわ 春巻 拌三絲(パソソース) ゆでとうもろこし フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	滋賀県産こしひかり・もち米 春巻 はるさめ・ごま油 砂糖・白ごま 牛乳・いりこ・お茶	牛乳・いりこ	しめじ・人参 赤パプリカ・きゅうり とうもろこし バナナ	醤油・醤油・みりん・酒・出し ミニ春巻 穀物酢・醤油 麦茶		食器
30月	照焼ハンバーグ スパゲティサラダ ブロッコリースープ煮 麦入りごはん フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶	油・砂糖・片栗粉 スパゲティ ●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	ハンバーグ 牛乳・いりこ	コーン ブロッコリー・人參 オレンジ	醤油・みりん・酒 塩 チキンコンソメ 麦茶		食器
31火	夏の麻婆豆腐 ちくわの青のり焼 キャベツのレモン和え 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 油・砂糖 砂糖 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	豆腐・合ミンチ・合わせ麦みそ ちくわ 麦入りごはん フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ・お茶	生姜・玉ねぎ かぼちゃ・ビーマン・茄子 あおさのり キャベツ・きゅうり 人参・レモン果汁 バナナ	醤油・酒・雞がらスープ 醤油・みりん 穀物酢・醤油 麦茶		食器