



2019年 2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・ウィンナーは卵・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	
6	水	サバの塩焼 ほうれん草と もやしの和え物 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり・押麦	サバ 豚肉・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・もやし 大根・白菜・人参・青ねぎ	塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
8	金	鶏肉のカレー風味揚 ブロッコリーと しらすのサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(みかん) 牛乳・いりこ	小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 しらす干し 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン ほうれん草・玉ねぎ・人参 みかん	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 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
13	水	あんかけラーメン 中華ポテト フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	中華麺・油・片栗粉 さつまいも・油・砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 コーン・小松菜・キャベツ りんご	醤油・鶏がらスープ 塩・醤油ラーメンスープ 醤油 麦茶	丼 小皿
15	★金	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 スープ ココアワッフル 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 (→フレンチドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	 牛乳・いりこ	人参・コーン・ほうれん草 もやし・しめじ・青ねぎ	塩 チキンコンソメ ●ココアワッフル(→ミニゼリー) 麦茶	絵皿 椀
18	月	チキンボールの甘酢炒め ナムル 麦入りごはん 中華スープ 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 牛乳・いりこ	切干大根・人参・小松菜・白菜 玉ねぎ・コーン	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 椀
20	水	ツナとポテトのオムレツ 春雨サラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 はるさめ・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし) 豆乳・まぐろフレーク さつまいも揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ ピーマン・人参 白菜・ワカメ オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
22	金	鶏肉ときこの和風カレー ポテトサラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 じゃが芋 ●マヨネーズ(→なし) 砂糖	鶏肉 牛乳・いりこ	大根・だし昆布 人参・しめじ エリンギ・えのきだけ きゅうり・コーン 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク 塩 麦茶	絵皿 小皿 椀
26	火	クルルの おさつクリームシチュー 白身魚フライ グリーンサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	さつまいも・油・ツイストマカロニ 油 油・砂糖 ロールパン	豚肉・牛乳 白身魚フライ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・グリーンピース ブロッコリー・きゅうり・キャベツ	クリームシチューの素 穀物酢・醤油	丼 絵皿
27	水	そばろうどん ちくわの照り煮 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・油・砂糖 油・砂糖	豚ミンチ ちくわ 牛乳・いりこ	大根・ワカメ・青ねぎ バナナ	醤油・みりん・酒 だし・昆布つゆ・塩 醤油・みりん 麦茶	丼 小皿

★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485Kcal タンパク質16.3g
脂質15.8g カルシウム184mg

