



# 2019年 5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おりません。 \*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	
8	水	キーマカレー 春雨サラダ ぶどうゼリー りんごジュース・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 はるさめ・油 ●マヨネーズ (→青じそドレッシング) ぶどうゼリー	鶏・豚ミンチ・大豆 いりこ	にんにく・生姜・玉ねぎ ブロッコリー・コーン・人参 りんごジュース	カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース 塩 麦茶	給皿 小皿 椀
10	金	サバの煮付け 白菜とほうれん草の 梅風味和え 筍ごはん すまし汁 牛乳・いりこ 牛肉コロッケ	砂糖 滋賀県産こしひかり そうめん・花麩	サバ うす揚げ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・ほうれん草・練り梅 筍・人参 ワカメ	醤油・酒・かつおだし 醤油・みりん 醤油・みりん・酒・かつおだし かつおだし・醤油・塩 麦茶	給皿 椀
13	月	マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	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) ロールパン	いりこ	コーン・人参・ドライパセリ 大根・ワカメ・玉ねぎ	塩 チキンコンソメ	給皿 椀
15	水	醤油ラーメン 中華ポテト フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	中華麺・油 さつまいも・油・砂糖	豚肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・もやし キャベツ・青ねぎ バナナ	塩・鶏がらスープ 醤油ラーメンスープ 麦茶	丼 小皿 椀
17	★金	鶏肉の唐揚げ ツナサラダ コーンピラフ スープ フィナンシェ 牛乳・いりこ	片栗粉・油 滋賀県産こしひかり・油 ●フィナンシェ(→ミニゼリー)	鶏肉 まぐろフレーク 牛乳・いりこ	しょうが きゅうり・キャベツ コーン・人参・玉ねぎ 小松菜・もやし	醤油・酒 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ・塩 チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
20	月	ハンバーグ マロニーサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 マロニー・油 滋賀県産こしひかり・押麦	ハンバーグ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	きゅうり・人参・コーン ワカメ・人参・玉ねぎ	ケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング かつおだし 麦茶	給皿 椀
22	水	オープンオムレツ キャベツのサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	●卵(→じゃが芋) 豆乳・まぐろフレーク 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ブロッコリー・キャベツ・コーン 青ねぎ オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 穀物酢・塩 かつおだし 麦茶	給皿 小皿 椀
24	金	サケ三色丼 おかかサラダ 味噌汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖・油 砂糖・オリーブ油	さけフレーク かつお節 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	コーン・いんげん ブロッコリー・キャベツ・コーン ワカメ・もやし バナナ	塩・醤油・みりん・かつおだし 穀物酢・塩 かつおだし 麦茶	丼 小皿 椀
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	きゅうり・コーン 玉ねぎ・小松菜	塩 チキンコンソメ	給皿 椀
29	水	豆腐チャンプルー ミックスサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖・油・調合ごま油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・豆腐・●卵(→なし) ちくわ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・もやし・干しいたけ・しょうが きゅうり・大根 キャベツ・しめじ・ワカメ オレンジ	醤油・鶏がらスープ・酒・塩 醤油・穀物酢 かつおだし 麦茶	給皿 小皿 椀
31	金	あんかけうどん インゲンと白菜のごま和え フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・片栗粉 白ごま	牛肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	小松菜・人参・しめじ いんげん・黄パプリカ・白菜 バナナ	かつおだし・昆布つゆ・塩 醤油・みりん・かつおだし 麦茶	丼 小皿 椀

\*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457Kcal	タンパク質15.1g
	脂質15.1g	カルシウム200mg

