



# 2019年 6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		
3	月	野菜コロッケ マカロニサラダ ロールパン トマトスープ 牛乳・いりこ	野菜コロッケ・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) ロールパン		コーン・ブロッコリー・人参  キャベツ・玉ねぎ・ほうれん草 トマトピューレ・トマト	鶏がらスープ・塩	絵皿 椀	
5	水	サバの塩こうじ焼 いんげん豆ともやしのお浸し 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油  滋賀県産こしひかり・押麦	サバ  合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	いんげん・もやし・人参  しめじ・玉ねぎ・ワカメ オレンジ	塩麴 醤油・みりん・かつおだし  かつおだし  麦茶	絵皿 小皿 椀	
7	金	味噌ラーメン オニオンフライ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	中華麺・油  油	豚肉・合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ 青ねぎ・にんにく・しょうが オニオンリング バナナ	鶏がらスープ・醤油・塩  麦茶	丼 小皿	
10	月	ポークカレー ツナと胡瓜のサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油  砂糖	豚肉  まぐろフレーク  牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参  きゅうり・コーン・キャベツ 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  玉ねぎドレッシング  麦茶	絵皿 小皿 椀	
12	水	マーマレードチキン マセドアンサラダ 麦入りごはん ワカメスープ 牛乳・いりこ	小麦粉・油・オレンジマーマレード さつまいも ●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	鶏肉 ちくわ  牛乳・いりこ	しょうが きゅうり  ワカメ・もやし	塩・醤油・みりん 塩  鶏がらスープ 麦茶	絵皿 椀	
14	金	スペイン風オムレツ しらすと大根のサラダ 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  滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→じゃが芋)・低脂肪乳 粉チーズ・ウインナー しらす干し  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 大根・オクラ  青ねぎ・もやし・大根 オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀	
★	19	水	トンカツ 切干大根サラダ 麦入りごはん スープ ももゼリー 牛乳・いりこ	油 砂糖・調合ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	ポークカツ    牛乳・いりこ	切干大根・人参・いんげん  コーン・玉ねぎ	醤油・穀物酢・みりん  チキンコンソメ ももゼリー 麦茶	絵皿 椀
21	金	五目うどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	豚肉 ちくわ  牛乳・いりこ	白菜・えのきだけ・人参・青ねぎ あおさのり バナナ	かつおだし・昆布つゆ  麦茶	丼 小皿	
24	月	照焼ハンバーグ ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) ロールパン	ハンバーグ  牛乳・いりこ	きゅうり・人参・玉ねぎ  コーン・小松菜	醤油・みりん・酒 塩  チキンコンソメ	絵皿 椀	
26	水	とん平焼 春雨サラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油・●マヨネーズ(→なし) はるさめ・油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→豆腐)・豚肉 さつま揚げ  合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参  もやし・ワカメ	塩・かつおだし・中濃ソース 穀物酢・醤油  かつおだし 麦茶	絵皿 椀	
28	金	アジの煮付け ごぼうサラダ わかめごはん すまし汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖 砂糖・●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	あじ    牛乳・いりこ	しょうが ごぼう・人参・きゅうり・コーン わかめごはんの素 小松菜・えのきだけ・青ねぎ オレンジ	醤油・酒・かつおだし かつおだし・醤油・塩 かつおだし・醤油・塩 麦茶	絵皿 小皿 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482Kcal	タンパク質16.5g
	脂質17.5g	カルシウム195mg

