

2022年 9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460Kcal タンパク質17.0g 脂質15.6g カルシウム193mg

* なくわ。ウノンナーけ頭。 型 成分が含まりていない制具を使用しております

今月の旬の食材は 9/12(月) パンプキンサラダです。 (((()))

(ア)	レル	ギー表示 ●卵 (→アレルギー対応方)	去) > *そばの入った食材は使用しており		ラ月の旬の食材は 9 パンプキンサラダです	7.12/3/	1	
П	昭	献立名	材 料					
덴			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	食器	
		サバの旨煮	砂糖	************************************	しょうが	ウスターソース・醤油・料理酒		
1	木	さつま芋の甘煮 ウインナーマカロニのソテー ミックスサラダ 麦入りごはん	さつま芋・砂糖 マカロニ・油 米(国産)・押麦	ウインナー	ブロッコリー・白菜・人参	チキンコンソメ 青じそドレッシング		
		生乳・いりこ・お茶	不(国庄) * 押友	牛乳・いりこ		麦茶		
2		ポークカレー	米(国産)・じゃが芋・油	豚肉	玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが	トマトケチャップ・ ウスターソース・ カレーフレーク	絵皿	
	金	コーンサラダ			コーン・きゅうり・キャベツ	青じそドレッシング	小皿	
		りんごかん 牛乳・いりこ	砂糖	牛乳・いりこ	寒天・りんごジュース	麦茶		
		午乳・11りこ						
		チキンボールトマトソース マカロニサラダ	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用)	チキンボール	玉ねぎ・トマト 人参・さやいんげん	トマトケチャップ 塩	絵皿	
5	月	ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	ロールパン でん粉	豆乳	コーン・ブロッコリー	チキンコンソメ		
	水	厚揚げと野菜の中華炒め	油・砂糖・でん粉	豚肉・生揚げ・みそ	人参・玉ねぎ・黄パプリカ・ ピーマン・しょうが・にんにく	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ	絵皿	
7 ;		蒸シューマイ 麦入りごはん	 米(国産) • 押麦	肉しゅうまい			椀	
		中華スープ 牛乳・いりこ	(国庄) * 押友	牛乳・いりこ	小松菜・キャベツ	丸鶏がらスープ 麦茶		
		肉じゃが しらすと大根の酢の物	じゃが芋・油・砂糖 砂糖	牛肉 しらす	玉ねぎ・人参・グリンピース 大根・グリーンアスパラガス	だし・醤油・本みりん・料理酒酢・醤油		
		平天とほうれん草のソテー	油	さつま揚げ	ほうれん草	チキンコンソメ		
3	木	麦入りごはん	米(国産)・押麦					
		フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ・お茶		牛乳・いりこ	オレンジ	麦茶		
	金	醤油ラーメン	ラーメン・油	豚肉	玉ねぎ・人参・ 緑豆もやし・ほうれん草	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ	Ħ	
9		ちくわの磯辺揚	小麦粉•油	ちくわ	あおさのり バナナ	塩	小皿	
		フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶		
	D)	白身魚フライ	油	白身魚フライ		中濃ソース	絵皿	
2	月	パンプキンサラダ ロールパン	マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン		かぼちゃ・玉ねぎ・人参	塩	椀	
		ポトフ風スープ 牛乳・いりこ	じゃが芋	ウインナー 牛乳・いりこ	プロッコリー・キャベツ	チキンコンソメ		
		鶏肉の照焼 和風サラダ	油・砂糖	鶏肉	さやいんげん・緑豆もやし・人参	醤油・本みりん おろし醤油ドレッシング	絵皿	
	· 水	麦入りごはん	米(国産)・押麦	油揚げ・合わせみそ	小松菜	だし		
+	小	味噌汁 ペアクリームワッフル	●ペアクリームワッフル (→ミニゼリー)	四物リ・ロ1/15ので	J.v.×			
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	\$₽₾ *	麦茶		
			1	1	1	1		

_	★ 0,)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。					
88	日付	曜日	献立名	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	材 赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	料 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	食器	
	15	木	アジの漬け焼 アスパラとキャベツの和え物 がんもの煮物 麦入りごはん	油・砂糖砂糖・火(国産)・押麦	あじがんもどき	が未が、無効・へんものが グリーンアスパラガス・キャベツ 人参	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・本みりん		
			えんりとはん フルーツ (オレンジ) お茶・牛乳・いりこ	/ 【国座/ □ 1+交 W	牛乳・いりこ	オレンジ	麦茶		
m			スパゲティナポリタン	スパゲティ・油	ウインナー	玉ねぎ・ピーマン・ コーン・トマトピューレ	塩・トマトケチャップ・ チキンコンソメ	絵皿	
m	16	金	ちくわ入りサラダ チキンナゲット	砂糖・オリーブ油油	ちくわ ●チキンナゲット	キャベツ・人参	酢•塩	椀	
			スープ ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	(→ハムカツ)	大根・ブロッコリー	チキンコンソメ		
m			牛乳・いりこ	1310000	牛乳・いりこ		 麦茶		
8	-	H	マグロカツ	油	まぐろカツ		中濃ソース (で)	絵皿	
			春雨サラダ 麦入りごはん	春雨・油・マヨネーズタイブ(卵不使用) 米(国産)・押麦		玉ねぎ・人参	塩	椀	
	21	水	スープ			わかめ・緑豆もやし	チキンコンソメ		
m			フルーツ(オレンジ)		. 200 43°	オレンジ			
rigin (牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶		
			サバの甘辛焼	砂糖・油	さば	しょうが	醤油・料理酒		
			さつま芋の甘煮	さつま芋・砂糖					
	22	木	胡瓜と人参の酢の物	砂糖		きゅうり・人参	酢・醤油		
			ブロッコリーのソテー	油 米(国産) • 押麦		ブロッコリー・玉ねぎ	チキンコンソメ		
			麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	木(国座)・押友	生乳・いりこ		麦茶		
			ハンバーグデミグラスソース	油	ハンバーグ	玉ねぎ・トマトピューレ	赤ワイン(料理用)・本みりん・ ハヤシフレーク・ トマトケチャップ	絵皿	
	26	月	しらすのさっぱりサラダ 麦入りごはん	米(国産) • 押麦	しらす	大根・人参・さやいんげん	玉ねぎドレッシング	椀	
ŧ			具だくさんスープ	さつま芋		わかめ・ほうれん草・白菜	チキンコンソメ		
m			牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶		
			サケのマヨネーズ焼もやしと小松菜のお浸しまる。	小麦粉・油・マヨネーズタイブ(卵不使用)米(国産)・押麦	さけ	緑豆もやし・小松菜・人参	塩 醤油・本みりん・だし	絵皿	
m k	28	水	麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	不(国庄) * 押支	豆腐・合わせみそ	わかめ オレンジ	だし		
			牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶		
			牛肉コロッケ	牛肉コロッケ・油					
m R	29	木	キャベツの和え物 ひじき煮 プロッコリーの中華浸し	油·砂糖	油揚げ	人参・キャベツ ひじき・グリンピース ブロッコリー	醤油・本みりん・だし だし・醤油・料理酒 醤油・丸鶏がらスープ		
			麦入りごはん 牛乳・いりこ・お茶	米(国産)・押麦	牛乳・いりこ	. – -	麦茶		
			鶏肉の生姜焼	油·砂糖	鶏肉	しょうが	醤油・本みりん		
	30	金	ツナと野菜のソテー 彩りサラダ	油 砂糖・オリーブ油	ツナフレーク ⊚ 🗖 👶	ピーマン・玉ねぎ 大根・人参・コーン・きゅうり	チキンコンソメ 酢・醤油		
)			かぼちゃの旨煮 麦入りごはん	米(国産)・押麦	©, 🚳	かぼちゃ	醤油・本みりん・だし		

