



2024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おりません。
*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

今月の旬の食材は
6/5(水) オクラ入りツナサラダ
6/17(月) かつおカツタルタルソースです。



の日はクッキングメニューです。

6/12(水) 創立記念日のお祝いメニューです

★の日はお楽しみメニュー

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	ミートボールバーベキュー風 おさつサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 さつまいも・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	チキンボール 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ 大根・ほうれん草・コーン・わかめ	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
5水	カレーライス オクラ入りツナサラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 玉ねぎドレッシング 砂糖	豚肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 オクラ・コーン・キャベツ 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク・ トマトケチャップ・ウスターソース 麦茶	絵皿 小皿 椀
7金	マグロカツ マカロニサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・かみかみこんぶ	油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	まぐろカツ ちくわ 牛乳	玉ねぎ・人参・ドライパセリ 小松菜・白菜 かみかみこんぶ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
★ 12水	★お祝いメニュー サケちらし寿司 白菜とほうれん草のお浸し 鶏肉の野菜巻 花麩のすまし汁 プリン 牛乳・いりこ	米(国産)・砂糖 花麩	さけほぐし身・凍り豆腐 鶏肉の野菜巻 プリン(豆乳クリーム入り) 牛乳・いりこ	人参・さやいんげん・コーン 白菜・ほうれん草 わかめ・えのきたけ	酢・塩・醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩 麦茶	絵皿 椀
14金	味噌ラーメン 春巻 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 油	豚肉・合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ 小松菜・にんにく・しょうが 春巻 バナナ	醤油・丸鶏がらスープ・塩 麦茶	丼 小皿
17月	かつおカツタルタルソース 切干大根サラダ 麦入りごはん 貝だくさん味噌汁 牛乳・いりこ	油・マヨネースタイプ(卵不使用)・砂糖 砂糖・調合ごま油 米(国産)・押麦 さつまいも	カツオカツ 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ 切干大根・人参・さやいんげん・白菜 わかめ	酢・塩 醤油・酢・本みりん だし	絵皿 椀
19水	セルフサンド ポテトフライ 貝だくさんスープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	食パン・マヨネースタイプ(卵不使用)・油 ポテトフライ・油	ツナフレーク・ハムカツ 牛乳・いりこ	きゅうり・キャベツ あおさのり 玉ねぎ・人参・コーン・ほうれん草 バナナ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 小皿 椀
21金	焼豚チャーハン ちくわとわかめのサラダ 中華スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油 油・砂糖	焼豚・●卵そぼろ(→なし) ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・小松菜 わかめ・きゅうり・人参 白菜・しめじ バナナ	減塩醤油ラーメンスープ・丸鶏がらスープ・塩 酢・醤油 丸鶏がらスープ 麦茶	絵皿 椀
24月	スパゲティミートソース キャベツのサラダ 野菜コロッケ スープ 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油・油・砂糖 砂糖・オリーブ油 野菜コロッケ・油	豚ひき肉・大豆ミンチ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ キャベツ・人参・プロッコリー 大根・コーン	赤ワイン(料理用)・トマトケチャップ・ ウスターソース・醤油・塩 酢・塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
26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 豚汁 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦	さば 豚肉・油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	さやいんげん・緑豆もやし・人参 白菜・わかめ・玉ねぎ	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
28金	麻婆丼 ナムル わかめスープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 白ごま・砂糖・調合ごま油	豆腐・豚ひき肉・合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・グリーンピース 緑豆もやし・人参・さやいんげん・にんにく わかめ・コーン オレンジ	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ 醤油・塩 丸鶏がらスープ 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450Kcal	タンパク質15.6g
	脂質15.0g	カルシウム195mg

