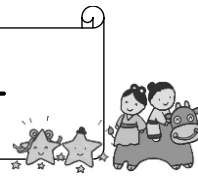




2024年 7月度 段上幼稚園メニュー



今月の旬の食材は
7/9(火) ハンバーグ夏野菜ソースの
なす・ピーマンです。



<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

★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 | |
| 1 | 月 | ポークコロッケ さっぱりサラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ | 油 ロールパン  |  牛乳・いりこ | オクラ・キャベツ・コーン 小松菜・人参・玉ねぎ・わかめ | コロッケ・中濃ソース おろし醤油ドレッシング チキンコンソメ | 絵皿 椀 |
| ★ | 3 水 | セタちらし 照焼ミートボール 白菜のおかか和え 花麩のすまし汁 パインゼリー 牛乳・いりこ | 米(国産)・砂糖 油・砂糖・でん粉 砂糖 花麩 | チキンボール かつお節 牛乳・いりこ | 人参・干しいたけ・コーン・オクラ 白菜・さやいんげん わかめ・えのきたけ  | 酢・塩・だし・醤油・本みりん 醤油・本みりん・料理酒 醤油・だし だし・醤油・塩 パインゼリー 麦茶 | 絵皿 椀 |
|   | 9 火 | ハンバーグ夏野菜ソース マカロニサラダ 麦入りごはん 具だくさんスープ 牛乳・かみかみこんにふ | 油・砂糖 マカロニ・ マヨネーズタイプ (卵不使用) 米(国産)・押麦 じゃが芋 | ハンバーグ  牛乳 | なす・ピーマン・トマト きゅうり・人参 緑豆もやし・玉ねぎ・ほうれん草 かみかみこんにふ | トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶 | 絵皿 椀 |
| 10 | 水 | フライドチキン わかめサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ | 砂糖・マヨネーズタイプ (卵不使用)・でん粉・油 米(国産)・押麦  | 鶏肉 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ | にんにく・しょうが わかめ・人参・緑豆もやし 小松菜 バナナ | 塩・丸鶏がらスープ 青じそドレッシング だし 麦茶 | 絵皿 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454Kcal | たんぱく質15.7g |
| | 脂質13.6g | カルシウム271mg |

