

2016年度 12月 いるか幼稚園メニュー

*ちくわ・ワインナー(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	料
		黄△ 力や体温となるもの	赤△ 血や肉になるもの	緑△ からだの調子を整えるもの
		穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類
2	金	ロールパン 照焼ハンバーグ 和風マカロニサラダ スープ	ロールパン 油・砂糖・片栗粉 マカロニ・マヨネーズ	ハシナード 玉ねぎ・人参・胡瓜・コーン 小松菜・白菜・えのきだけ
		牛乳・いりこ		
5	月	クリスマスピラフ フライドチキン プロッコリーサラダ スープ	滋賀県産こしひかり・油 片栗粉・油 砂糖・オリーブ油 さつま芋	牛乳・いりこ 鶏肉 玉ねぎ・ピーマン プロッコリー・キヤベツ コーン・レモン果汁 白菜・わかめ
		クリスマステサーツ 牛乳・いりこ		
6	火	ボーケカレー 春雨サラダ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 春雨・油	豚肉 牛乳・いりこ 牛乳・いりこ 牛肉
		ロールパン		
9	金	ボルシチ風煮込み 星のミートコロッケ ソーセージのサラダ 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 星のミートコロッケ・油 砂糖	玉ねぎ・キャベツ・人參 ダイストマト・ドライパセリ 牛乳・いりこ 牛肉
		お雑煮 あべかわもち 牛肉の野菜巻(インゲン・人参)	片栗粉・もち米 もち米・砂糖 油・砂糖 さつま芋・砂糖 黒豆 砂糖	かまぼこ きな粉 牛肉の野菜巻 きざみ揚げ 黒豆甘煮 いりこ 白菜・玉ねぎ 里芋・人參・みつば 大根・人参・れんこん
12	月	炒めなます きんとん 黒豆 ごまめ		だし・醤油・塩 塩 醤油・酒・だし・穀物酢・塩 みりん・醤油

*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510Kcal	タンパク質15.6g
	脂質18.6g	カルシウム166mg