





	月 17	火 18	水 19	木 20	金 21
屋 食  	<b>■*敬老の日*</b>	<b>■ごはん</b> 米 <b>■ポークビーンズ</b> ぶたにく <b>だいず水煮</b> たまねぎ にんじん グリーンピース キャノーラ油 トマトピューレー ケチャップ しお ★中濃ソース さとう <b>■ブロッコリーのマヨドレ和え</b> ブロッコリー コーン 濃口しょうゆ さとう ★マヨネーズタイプ <b>■グレープフルーツゼリー</b> <small>お7ミリの素(グレープフルーツ)</small> <b>■コンノメスープ</b> きゃべつ にんじん じゃがいも ★パイオン さとう 濃口しょうゆ ハセリ缶	<b>■ごはん</b> 米 <b>■サバの塩焼き</b> さば りょうり酒 しお <b>■コンニャクとごぼうのうま煮</b> 糸こんにゃく ごぼう たまねぎ にんじん キャノーラ油 さとう 濃口しょうゆ りょうり酒 みりん風 だしバック 青ねぎ <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 にんじん 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ <b>■みそ汁</b> さつまいも インゲン しめじ 混合削りぶし みそ	<b>■*ちからもちメニュー*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■豚肉の中華炒め</b> ぶたにく ぶくさい たまねぎ にんじん ごまつな しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 濃口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 <b>■春雨のさっぱりサラダ</b> はるさめ ひじき きゅうり ★豚ロースハム さとう 穀物酢 濃口しょうゆ <b>■マスカットゼリー</b> <small>お7ミリの素(マスカット)</small> <b>■わかめスープ</b> カットわかめ たまねぎ ましたけ ★とりがらスープ 濃口しょうゆ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■コーンフ레이크チキン</b> どりーく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフ레이크 キャノーラ油 <b>■インゲンの和え物</b> インゲン にんじん コーン さとう 濃口しょうゆ <b>■シャーマンポテト風☆</b> じゃがいも たまねぎ ★ポークウィンナー マーガリン ★パイオン しお こしょう ハセリ缶 <b>■みそ汁</b> だいこん にんじん おくら 混合削りぶし みそ
	アレルギー対応	大豆) 大豆は入れない	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
		114kcal 蛋白質 15.7g 脂質 11.4g 加ゆみ 52mg 鉄 1.5mg 食塩 0.9g	114kcal 蛋白質 15.5g 脂質 15.3g 加ゆみ 83mg 鉄 2.2mg 食塩 1.3g	114kcal 蛋白質 11.9g 脂質 6.7g 加ゆみ 75mg 鉄 1.7mg 食塩 1.6g	114kcal 蛋白質 17.2g 脂質 14.4g 加ゆみ 42mg 鉄 1.3mg 食塩 2.2g

	24	25	26	27	28
屋 食  	<b>■*振替休日*</b>	<b>■ごはん</b> 米 <b>■豚肉の甘辛炒め</b> ぶたにく たまねぎ きゃべつ にんじん ビーマン キャノーラ油 しお だしバック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 <b>■小松菜の和え物</b> こまつな コーン 濃口しょうゆ さとう <b>■ココロ焼きこうや</b> <b>高野とうふ</b> マーガリン さとう <b>■みそ汁</b> だいこん にんじん きぬさや 混合削りぶし みそ	<b>■ハヤシライス☆</b> 米 <b>きゅうり</b> たまねぎ にんじん ★中濃ソース キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★パイオン ケチャップ <b>■ブロッコリーのゴマ和え</b> ブロッコリー にんじん さとう 濃口しょうゆ <b>ごま油</b> <b>ごま</b> <b>■みかん燻天</b> みかん缶 かんてん さとう	<b>■*ちからもちメニュー*</b> <b>■ごはん</b> 米 <b>■マーボー豆腐</b> <b>本絹とうふ</b> 豚ひき肉 たまねぎ にんじん しょうが にんにく キャノーラ油 しお こしょう 赤みそ みそ ★とりがらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ <b>■きゅうりの中華和え</b> <b>ツナ缶</b> にんじん さとう ★とりがらスープ 濃口しょうゆ <b>■ピーチゼリー</b> <small>お7ミリの素(ピーチ)</small> <b>■はるさめスープ</b> はるさめ たまねぎ いら ★とりがらスープ 濃口しょうゆ	<b>■ごはん</b> 米 <b>■鮭の南蛮漬け</b> さけ しお りょうり酒 かたくり粉 キャノーラ油 たまねぎ にんじん ビーマン だしバック さとう 穀物酢 濃口しょうゆ <b>■ほうれん草の和え物</b> ほうれん草 ★ポークウィンナー えのき さとう 濃口しょうゆ <b>■切干大根煮</b> 切干だいこん にんじん ちくわ きぬさや だしバック さとう 濃口しょうゆ <b>■豆乳みそ汁</b> 白菜 たまねぎ カットわかめ みそ <b>とうりゅう</b> 混合削りぶし
	アレルギー対応	大豆) ミニゼリー(ハイン以外)に変更	牛肉) 牛肉は入れない ごま) ごま・ごま油は入れない	大豆) 豆腐は入れない ツナ) ツナは入れない	大豆) 豆乳は入れない
		114kcal 蛋白質 15.4g 脂質 11.5g 加ゆみ 108mg 鉄 2.1mg 食塩 1.1g	114kcal 蛋白質 11.5g 脂質 11.5g 加ゆみ 46mg 鉄 1.3mg 食塩 2.4g	114kcal 蛋白質 12.9g 脂質 8.6g 加ゆみ 61mg 鉄 1.3mg 食塩 1.8g	114kcal 蛋白質 15.9g 脂質 14.5g 加ゆみ 93mg 鉄 1.8mg 食塩 1.5g

**\*献立のマークについて\***

★: アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。  
 ※その他のアレルゲンに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルゲンフリーカレールウ …… 27品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 27品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・ポークウィンナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・パイオン …… 27品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・マヨネーズタイプ …… 27品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 27品目のアレルゲンが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… 卵、乳、小麦不使用の練り物です。

○: お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。



# 山手幼稚園 ぽてとくらぶ 2018年 9月 給食便り



	9月3日 (月)
昼食	<b>■ごはん</b> 米 <b>■牛肉の甘辛炒め</b> ぎゅうにく たまねぎ もやし こまつな にんじん キャノーラ油 しお だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 <b>■ほうれん草の磯和え</b> ほうれんそう たまねぎ のり さとう 濃口しょうゆ <b>■ミニゼリー</b> ミニゼリー <b>■すまし汁</b> はくさい あぶらあげ おくら 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ
	アレルギー対応
	牛肉) 牛肉は入れない P) ミニゼリー (パイン以外) に変更 大豆) 油揚げは入れない
	1杯 - 348kcal 蛋白質 14.2g 脂質 8.6g 食塩 1.1g 鉄 2.2mg 加減 104mg



**アレルギー  
対応表示食品**

卵、乳、小麦  
 甲殻類、ごま、  
 大豆、牛肉  
 マグロ (ツナ)  
 パイナップル (P)

