


山手幼稚園 2020年 6月 給食便り



<献立表>



	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5
3時	■米粉のにんじんケーキ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風	■焼きポテト フレンチポテト しお パセリ缶	■わかめおにぎり 米 わかめご飯の素 	■米粉のブルーベリーケーキ ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	魚類) かつおぶしは入れない	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
	1人分 - 88kcal 蛋白質 1.2g 脂質 1g 加ゆみ 21mg 鉄 0.1mg 食塩 0.2g	1人分 - 131kcal 蛋白質 3g 脂質 0.3g 加ゆみ 2mg 鉄 0.4mg 食塩 0.1g	1人分 - 17kcal 蛋白質 0.3g 脂質 0g 加ゆみ 0mg 鉄 0.1mg 食塩 0.1g	1人分 - 125kcal 蛋白質 2.1g 脂質 0.3g 加ゆみ 2mg 鉄 0.3mg 食塩 0.1g	1人分 - 117kcal 蛋白質 1.2g 脂質 1.5g 加ゆみ 21mg 鉄 0.1mg 食塩 0.2g

	月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
3時	■ココロ焼きこうや 高野とうふ マーガリン さとう	■ひじきおにぎり 米 ひじき にんじん きぬさや 濃口しょうゆ みりん風 さとう	■星ポテト ポテト ケチャップ	■キャロットライスおにぎり 米 にんじん ★パイヨン 濃口しょうゆ さとう マーガリン	■焼きビーフン ★ちくわ ビーフン たまねぎ ビーマン しお 濃口しょうゆ キャノーラ油
アレルギー対応	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	アレルギー対応はありません	魚類) ちくわは入れない
	1人分 - 37kcal 蛋白質 2g 脂質 1.8g 加ゆみ 25mg 鉄 0.3mg 食塩 0g	1人分 - 115kcal 蛋白質 2g 脂質 0.3g 加ゆみ 18mg 鉄 0.3mg 食塩 0.3g	1人分 - 72kcal 蛋白質 0.9g 脂質 3.2g 加ゆみ 1mg 鉄 0.2mg 食塩 0g	1人分 - 131kcal 蛋白質 2.1g 脂質 0.5g 加ゆみ 3mg 鉄 0.3mg 食塩 0.3g	1人分 - 46kcal 蛋白質 2g 脂質 0.5g 加ゆみ 5mg 鉄 0.1mg 食塩 0.5g

	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19
昼食	■ケチャップライス 米 ミックスベジタブル ★ポークウインナー にんにく マーガリン しお 濃口しょうゆ ★パイヨン ケチャップ ■とり肉のマーマレード焼き とりにく しお マーマレード さとう りょうり酒 濃口しょうゆ ■ほうれん草のツナ和え ほうれん草 ツナ缶 黄パプリカ さとう 濃口しょうゆ ■コンソメスープ きゃべつ にんじん しめじ ★パイヨン さとう 濃口しょうゆ パセリ缶	■米粉のひき肉カレー 米 鶏ひき肉 じゃがいも たまねぎ にんじん キャノーラ油 ★パイヨン さとう ★カレー粉/カレールー ■いんげんのごまドレサラダ さやいんげん にんじん 濃口しょうゆ さとう 白ごま ねりごま ■もも寒天 もも缶 かんてん さとう	■わかめチリメンごはん 米 ちりめん わかめご飯の素 ■てりやきハンバーグ ★どうぶつハンバーグ ■てりやきソース だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おくらサラダ おくら ★ポークウインナー しめじ さとう 濃口しょうゆ ■とん汁 ぶたにく だいこん にんじん ごぼう 青ねぎ 混合削りぶし しお 濃口しょうゆ	■ごはん 米 ■回鍋肉 ぎゅうにく きゃべつ たまねぎ 赤パプリカ さとう ★とりからスープ みそ 赤だしみそ 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■プロッコリーのわかめ和え プロッコリー にんじん かつおぶし さとう 濃口しょうゆ ■みかんゼリー かつおゼリーの素(ケール) みかん缶 ■さつまいものみそ汁 さつまいも ★さつまいも きぬさや 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■白身魚のごま焼き ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ 白ごま 黒ごま ■ごまつなのさけ和え ごまつな ■サケフレーク えのき さとう ■プロッコリーのわかめ和え プロッコリー 濃口しょうゆ ■ビーフンの炒め物 ビーフン きゃべつ にんじん ビーマン ★ちくわ しお 濃口しょうゆ こしょう キャノーラ油 ■とうふとわかめのみそ汁 とうふ カットわかめ たまねぎ 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	肉類) ウインナーは入れない 肉類) さばに変更 魚類) ツナは入れない	肉類) 鶏肉は入れない ごま) ごま・ねりごまは入れない	甲殻類) ちりめんは入れない 肉類) じゃがいものおやきに変更 肉類) ウインナーは入れない 肉類) 豚肉は入れない	肉類) 牛肉は入れない 魚類) かつおぶしは入れない 魚類) さつまいもは入れない 魚類) 豚肉は入れない	魚類) 鶏肉に変更 ごま) ごまは入れない 魚類) サケフレークは入れない 魚類) ちくわは入れない
3時	■米粉のりんごケーキ りんご こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■しゃけおにぎり◆ 米 サケフレーク さとう 濃口しょうゆ しお 	■米粉のにんじんケーキ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■じゃがいものツナおやき◆ じゃがいも ツナ缶 ★卵不使用マヨネーズ かたくり粉 ★パイヨン パセリ缶	■おかかおにぎり 米 かつおぶし 濃口しょうゆ みりん風
アレルギー対応	アレルギー対応はありません	魚類) サケフレークは入れない	アレルギー対応はありません	魚類) ツナは入れない	魚類) かつおぶしは入れない
	1人分 - 465kcal 蛋白質 17g 脂質 13.5g 加ゆみ 59mg 鉄 1.3mg 食塩 1.7g	1人分 - 521kcal 蛋白質 15.2g 脂質 9.1g 加ゆみ 77mg 鉄 1.9mg 食塩 2.3g	1人分 - 510kcal 蛋白質 20.9g 脂質 14g 加ゆみ 118mg 鉄 2.6mg 食塩 2.2g	1人分 - 415kcal 蛋白質 14.8g 脂質 7.3g 加ゆみ 60mg 鉄 2.1mg 食塩 1.7g	1人分 - 451kcal 蛋白質 20.2g 脂質 3.6g 加ゆみ 99mg 鉄 2.1mg 食塩 1.9g





	月 22	火 23	水 24	木 25	金 26
	■ごはん 米 ■ぶた肉とこや豆腐の煮物 ぶたにく 高野とうふ たまねぎ にんじん さやいんげん しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 淡口しょうゆ さとう かたくり粉 ■ほうれん草の和え物 ほうれんそう コーン ★ポークウインナー さとう 淡口しょうゆ ■マスカットゼリー カブゼリーの素(マスカット) ■かぼちゃとくさいのみそ汁 かぼちゃ はくさい 木綿とうふ 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■コーンフレークチキン とりにく りょうり酒 濃口しょうゆ さとう コーンフレーク ■おくらちりめん和え おくら 黄パプリカ ちりめん 淡口しょうゆ さとう ■くずし豆腐 木綿とうふ にんじん みつば だしパック さとう 淡口しょうゆ キャノーラ油 ■だいごのみそ汁 だいご こまつな つきコニャク 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■牛肉の甘辛炒め きゅうり たまねぎ きゃべつ にんじん さやいんげん キャノーラ油 だしパック 濃口しょうゆ かたくり粉 ■きゅうりのおかか和え きゅうり ★さつまあげ コーン ■かつおぶし さとう 淡口しょうゆ ■いちごゼリー カブゼリーの素(いちご) ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも カリフラワー エリンギ 青ねぎ 混合削りぶし みそ	■米粉のポークカレー 米 ぶたにく じゃがいも たまねぎ さとう にんじん キャノーラ油 ★フイヨン さとう ★アレルギー カレールーウ ■きゃべつツナサラダ きゃべつ ツナ缶 にんじん きゅうり さとう 濃口しょうゆ ■添え) ブロッコリー 淡口しょうゆ さとう ■もも壺天 もも缶 かんてん さとう	■ごはん 米 ■白身魚のバター醤油風 ホキ りょうり酒 さとう 濃口しょうゆ ■ソース) 濃口しょうゆ マーガリン さとう かたくり粉 ■こまつなのぼん酢和え こまつな にんじん コーン さとう レモン果汁 淡口しょうゆ ■フライドポテト フレンチポテト しお バセリ缶 キャノーラ油 ■おくらのみそ汁 おくら たまねぎ えのき 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	肉類) 豚肉は入れない 肉類) ウインナーは入れない	肉類) さばに変更 甲殻類) ちりめんは入れない	肉類・牛肉) 牛肉は入れない 魚類) さつまあげは入れない 魚類) かつおぶしは入れない	肉類) 豚肉は入れない 魚類) ツナは入れない	魚類) 鶏肉に変更
3時	■米粉のいちごケーキ いちごジャム こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■炊き込みおにぎり◆ 米 ごぼう にんじん きぬさや さとう 淡口しょうゆ ★和風だし顆粒	■コロコロ焼きこや 高野とうふ マーガリン さとう 	■さつまいも米粉ケーキ さつまいも こめ粉 コーンスターチ とうにゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■ケチャップライスおにぎり 米 コーン 淡口しょうゆ マーガリン ★フイヨン ケチャップ
アレルギー対応	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	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
	1杯 - 500kcal 蛋白質 18.8g 脂質 9.7g 加糖量 12.7mg 鉄 2.2mg 食塩 1.8g	1杯 - 483kcal 蛋白質 19g 脂質 9.7g 加糖量 10.9mg 鉄 2.1mg 食塩 2.1g	1杯 - 403kcal 蛋白質 12.5g 脂質 10.4g 加糖量 7.0mg 鉄 1.7mg 食塩 1.2g	1杯 - 533kcal 蛋白質 13.3g 脂質 12.6g 加糖量 6.7mg 鉄 1.8mg 食塩 2.3g	1杯 - 434kcal 蛋白質 16.7g 脂質 5.4g 加糖量 8.1mg 鉄 1.8mg 食塩 1.6g

	29	30	アレルギー対応表示食品	
	■ごはん 米 ■ぶた肉の中華炒め ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん ほうれんそう しょうが キャノーラ油 ★とりがらスープ 淡口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 ■いんげんのさけ和え さやいんげん ■サケフレーク しめじ 淡口しょうゆ さとう ■オレンジゼリー カブゼリーの素(オレンジ) ■わかめスープ カットわかめ ちやし あぶらあげ ★とりがらスープ 淡口しょうゆ	■ごはん 米 ■さばのみそ焼き さば りょうり酒 しょうが さとう 水 ■きゅうりのごま和え きゅうり コーン ■白ごまごま油 さとう 淡口しょうゆ ■切干だいご煮 切干だいご にんじん ★ちくわ えだまめ だしパック さとう 淡口しょうゆ ■すまし汁 あつあげ さやいんげん まいだけ 混合削りぶし しお 淡口しょうゆ	 <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <h3>アレルギー対応表示食品</h3> <p>たまご、乳、甲殻類、ごま トマト、バナナ、魚類(すべて、さば) 肉類(豚、牛、鶏、ウインナー、ハム)</p> </div>	
アレルギー対応	肉類) 豚肉は入れない 魚類) サケフレークは入れない	魚類・さば) 鶏肉に変更 ごま) ごま、ごま油は入れない 魚類) ちくわは入れない	<p style="text-align: center;">* 献立のマークについて *</p> <p>★ : アレルギー対応用の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用していません。 ※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アレルギーフリーカレールー …… 27品目のアレルギーが使用されていません。 ・米粉のハヤシルウ …… 27品目のアレルギーが使用されていません。 ・とうふハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。 ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。 ・ポークウインナー …… 原材料の一部に豚肉を含みます。 ・豚肉ソースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。 ・フイヨン …… 27品目のアレルギー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。 ・卵不使用マヨネーズ …… 27品目のアレルギーが使用されていません。 ・中濃ソース …… 27品目のアレルギーが使用されていません。 ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。 ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます <p>○ : 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。</p> <p>◆ : 新メニュー</p>	
アレルギー対応	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		
	1杯 - 380kcal 蛋白質 14.1g 脂質 7.8g 加糖量 7.6mg 鉄 1.4mg 食塩 1.5g	1杯 - 515kcal 蛋白質 18g 脂質 17.4g 加糖量 11.7mg 鉄 2mg 食塩 1.7g		

