


聖マーガレット幼稚園 8月献立表

ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	おもにエネルギーのもととなる食品	
1(木)	誕生会				
	とりのからあげ	鶏肉		片栗粉	にんにく・生姜
	かぼちゃときゃべつのさらだ		南瓜・ブロッコリー・人参・青菜	マヨドレ	こしょう
	みそしる	味噌	季節の野菜		
2(金)	あつあげのおろしあんかけ	厚揚げ	大根	片栗粉	
	やさいのなむる		人参・青菜・もやし	ごま油	中華味
	とんじる	豚肉・豆腐・味噌	季節の野菜		
5(月)	さばのしおやき	鯖			
	ひじきとかぼちゃのにつけ	竹輪・油揚げ	南瓜・いんげん・ひじき・玉葱		
	みそしる	味噌	季節の野菜		
6(火)	とりのまーまれーどやき	鶏肉			マーマレード
	こんさいに	鶏肉	いんげん・人参・大根・牛蒡	こんにゃく・片栗粉	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
7(水)	そうぐみリクエストメニュー				
	かれーらいす	豚肉	人参・玉葱	じゃが芋・カレールー	コンソメ・にんにく・生姜
	こーるすろーさらだ		ブロッコリー・人参・青菜・コーン	マヨドレ	こしょう
	かろてんぜりー		イナアガー・人参オレンジミックスジュース		

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鱈・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

