

みのり幼稚園 6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とになる食品	おもに体の調子を整えるもとになる食品	おもにエネルギーのもとになる食品	
1(火)	とりのまーまれーどやき	味噌・鶏肉			マーマレード
	がんもとこんさいのにももの	がんも	人参・いんげん・大根	こんにやく	
2(水)	まーぼーどうふどん	味噌・豚肉・豆腐・大豆ミート	にら・ねぎ	片栗粉・ごま油	中華味・生姜・にんにく
	もやしなのむる		人参・青菜・きくらげ・もやし	ごま油	中華味
4(金)	とりのからあげ	鶏肉		片栗粉	にんにく・生姜
	きゃべつとこーんのかれーまよさらだ		ブロッコリー・人参・コーン・青菜	マヨドレ	こしょう・カレー粉
7(月)	振替休日				
8(火)	さわらのかばやき	鯖		片栗粉	
	ぼてとさらだ		人参・コーン・青菜	じゃが芋・マヨドレ	こしょう
9(水)	にくみそどうふ	豚肉・大豆ミート・豆腐・味噌	玉葱・えのき	片栗粉	
	ごもくきんぴら	竹輪・鶏肉	人参・いんげん・牛蒡	こんにやく・ごま油	
	すいもの		季節の野菜		
11(金)	さかなのやさいあんかけ	魚	青菜・人参・えのき・玉葱	片栗粉	
	こうやどうふのにつけ	高野豆腐・鶏肉	人参・いんげん・大根		
14(月)	さわらのごまみそやき	味噌・鯖		胡麻	
	はるさめちゅうかさらだ	ツナ	人参・きくらげ・青菜	春雨・ごま油	米酢
15(火)	みーとすばげってー	豚肉・大豆ミート・味噌	人参・トマト缶・玉葱	米粉麺・片栗粉	にんにく・コンソメ・ソース・ケチャップ
	ふらいどぼてと			じゃが芋	
16(水)	ちきんかれーらいす	鶏肉	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・コーン・青菜	マヨドレ	こしょう
18(金)	たんどりーちきん	鶏肉・味噌麹			ケチャップ・にんにく・カレー粉
	やさいのごますあえ		青菜・人参・切干大根・もやし	胡麻	米酢
	みそしる	味噌	季節の野菜		
21(月)	とりのおーろらそーすやき	鶏肉		マヨドレ	ケチャップ・にんにく
	きりほしだいこんのにつけ	油揚げ	人参・いんげん・切干大根		
	みそしる	味噌	季節の野菜		
22(火)	にんじんごはん	ツナ	人参	胚芽米	
	さばのしおやき	鯖			
	ごもくまめ	大豆・鶏肉	人参・切り昆布・牛蒡	こんにやく	
23(水)	のりしおからあげ	鶏肉	青粉	片栗粉	中華味
	からふるおひたし		人参・青菜・コーン・枝豆		コンソメ
25(金)	七夕まつり				
28(月)	さわらのいそべあげ	鯖	青粉	片栗粉	生姜
	きりほしだいこんとひじきのにつけ	鶏肉・油揚げ	ひじき・人参・いんげん・切干大根		
29(火)	すどり	鶏肉	いんげん・人参・しめじ・玉葱	片栗粉	米酢・にんにく・生姜・ケチャップ
	つなとだいこんのさらだ	ツナ	人参・ブロッコリー・大根	マヨドレ	こしょう
30(水)	誕生会				
●●●	はやしらいす	豚肉	人参・トマトジュース・玉葱・トマト缶	ハヤシルー	コンソメ・ケチャップ
	こふきいも		青粉	じゃが芋	
	りんごかてん		イナアガー・りんごジュース		

※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・鯖・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。



おれんじや インスタあります!!

インスタグラムURL <https://www.instagram.com/orenjiyakusyoku/>
おれんじや HPIにもリンクが貼ってあります♪ ぜひご覧ください。

