

# 2018年6月度 キッズキャンパス メニュー



★の日はお誕生日メニュー

△の日は手作りおやつ

＜アレルギー表示 ●卵/▲乳/☆えび/◎かに/＊魚介類（→アレルギー対応）油別対応は献立名に◇を記載 午後おやつは牛乳はお茶に変更＞

＊都合により、献立および材料が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

その場合は、お知らせさせていただきます。

曜日	献立名	主な材料と体内での働き			おやつ	
		主に熱や力のもとになるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前(1～2歳のめ)	午後
1金	白身魚のクリームソース ウインナーとポテトのソー プロックリーサラダ 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油 じゃが芋・油 オリーブ油・砂糖 米(コシヒカリ)・押麦	＊シルバー(→鶏肉)・▲牛乳(→なし) ●ウインナー(→なし)	塩・▲ホワイトソース(→なし) チキンコンソメ 穀物酢・醤油	星たべよ	☺ ▲にんじん蒸し(→牛乳なし蒸し(バナ)) ▲牛乳
2土	とり三色丼 がんともの煮物 味噌汁	米(コシヒカリ)・砂糖・油 砂糖	鶏肉 一口がんとも 赤味噌・白味噌	人参・いんげん 玉ねぎ かぼちゃ・小松菜・もやし	アスパラガスビズケット	☺ ▲マンナビスケット(→ハッピーターン)
4月	豚肉とごぼうの柳川風煮 さつま芋のバター焼 切干大根サラダ ごはん 味噌汁	砂糖 さつま芋・▲バター(→なし) 砂糖・醤油・ごま油 米(コシヒカリ)	豚肉・●卵(→なし) ＊まぐろフレーク(→なし) うす揚げ・赤味噌・白味噌	ごぼう・人参・青ねぎ 切干大根・コーン・プロックリー チンゲン菜・えのきだけ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん かつおだし	▲ビスコ(→たべっこペイビー) ☺ ▲黒糖ホットケーキ(→牛乳なしホットケーキ) ▲牛乳
5火	◇アジアのソースフライ 胡瓜とキャベツのおかかおえ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	小麦粉・パン粉・油 胡瓜とキャベツのおかかおえ 米(コシヒカリ)・押麦 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	＊アジ(→オムレツ) ＊かつお節(→なし) 赤味噌・白味噌	キャベツ・きゅうり・人参 玉ねぎ・ほうれん草 オレンジ	ウスターソース・ケチャップ 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	▲マンナビスケット(→ハッピーターン) ソフトサラダ ▲どろぼうビスケット(→アスパラガスビズケット) ▲牛乳
6水	鶏肉の梅煮 かぼちゃのおおさ焼 野菜サラダ ごはん 味噌汁	油・砂糖 油 砂糖・オリーブ油 米(コシヒカリ)	鶏肉 赤味噌・白味噌	しそ梅干し かぼちゃ・おおさのり プロックリー・人参・黄パプリカ・レモン果汁 白菜・まいたけ・青ねぎ	酒・醤油・みりん 塩 穀物酢・塩・醤油 かつおだし	満月ボン ☺ ▲あじさい彫りかん(→ぶどうかん) ▲牛乳
7木	ピピン丼 高野豆腐の煮物 中華スープ フルーツ(バナナ)	米(コシヒカリ)・押麦・油・白ごま・醤油・砂糖 砂糖	牛肉 高野豆腐・＊さつま揚げ(→なし)	小松菜・もやし・大根・人参 いんげん キャベツ・えのきだけ・コーン バナナ	豚肉のたれ・醤油・みりん・塩がらスープ・穀物酢 かつおだし・醤油・酒 鶏がらスープ	ベジスナック 野菜クラッカー ▲白い風船ミルククリーム(→ハッピーターン) ▲牛乳
8金	サケのタルタル焼 アスパラガスサラダ じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・マヨネーズ 油・砂糖 じゃが芋 米(コシヒカリ)・押麦	＊サケ(→鶏肉) ●▲ベーコン(→なし) うす揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ グリーンアスパラガス・きゅうり・人参 ドラマイセリ	塩 醤油・穀物酢 チキンコンソメ	●おにぎりせんべい(→星たべよ) ☺ ゆかりおにぎり ▲牛乳
9土	鶏塩うどん 厚揚げと大根のとろみ煮 フルーツ(黄桃)	うどん・調味料 砂糖・片栗粉	鶏肉 厚揚げ	白菜・人参・まいたけ・青ねぎ・にんにく 大根・いんげん 黄桃(缶詰)	鶏がらスープ・塩・みりん かつおだし・醤油・酒	ベジスナック
11月	マーレードチキン ほうれん草と白菜のお浸し 煮豆 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・マーレード 砂糖 米(コシヒカリ)・押麦 味噌汁	鶏肉 水煮大豆 赤味噌・白味噌	しょうが ほうれん草・白菜 人参 かぼちゃ・青ねぎ	塩・醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・みりん・酒 かつおだし	●▲シラシュー(→アスパラガスビズケット) ☺ ▲サイコロ・パンケーキ(→牛乳なしパンケーキ) ▲牛乳
12火	豚肉の二色ごまめ さつま芋の中華揚げ ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖・白ごま・黒ごま さつま芋・小麦粉・片栗粉・油・調味料 米(コシヒカリ)	豚肉 うす揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・もやし・ニラ えのきだけ・小松菜 オレンジ	醤油・みりん・酒 鶏がらスープ かつおだし	たべっこペイビー ●▲ソフトほうろち(→ぼたぼた焼) ▲牛乳
13水	ハオユー豆腐 おかかサラダ オムレツ 麦入りごはん 中華スープ	油・砂糖・片栗粉 砂糖 オムレツ 米(コシヒカリ)・押麦	豆腐・牛肉 ＊かつお節(→なし) ●▲フレンオムレツ(→ちくわの薄焼)	白菜・人参・しめじ・チンゲン菜 プロックリー・きゅうり・黄パプリカ ケチャップ コーン・大根・青ねぎ	オイスターソース・醤油・鶏がらスープ 醤油・穀物酢・みりん ケチャップ 鶏がらスープ	満月ボン ☺ フルーツポンチ ▲牛乳
14木	きつねうどん もろちん フルーツ(バナナ)	うどん 油・砂糖	味噌汁 鶏ミンチ	わかめ・だし昆布 ごぼう・人参・いんげん バナナ	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・みりん・酒	ベジスナック ☺ ＊しらすおにぎり(→ゆかりおにぎり) ▲牛乳
15金	【世界の料理:ロシア】 ◇コレータ オリヴィエ・サラダ ロールパン シチー りんごかん	小麦粉・パン粉・油 じゃが芋・マヨネーズ ロールパン シチー 砂糖	▲ハンバーグ(→かぼちゃ焼肉フライ) チキンフレーク・●▲スクリンブルエッグ(→なし)	きゅうり・人参・グリーンピース キャベツ・玉ねぎ・えのきだけ 秦天・りんごジュース	塩 チキンコンソメ	星たべよ こどもビスケット ハッピーターン ▲牛乳

曜日	献立名	主な材料と体内での働き			おやつ	
		主に熱や力のもとになるもの	主にからだの調子を整えるもの	その他	午前(1～2歳のめ)	午後
16土	中華丼 押三絲(ハンパンスー) 味噌汁	米(コシヒカリ)・油・片栗粉 マロニー・醤油・ごま油・砂糖・白ごま	牛肉 ＊さつま揚げ(→なし) 豆腐・赤味噌・白味噌	塩 チキンコンソメ 穀物酢・醤油	星たべよ	☺ ▲マンナビスケット
18月	サケの蒲焼風 ごぼうサラダ かぼちゃの煮物 麦入りごはん 味噌汁	片栗粉・油・砂糖 マヨネーズ 砂糖 米(コシヒカリ)・押麦 麩	＊サケ(→鶏肉) ▲チーズ(→なし) 赤味噌・白味噌	しょうが ごぼう・きゅうり・コーン かぼちゃ ほうれん草・えのきだけ	酒・醤油・みりん 醤油 かつおだし・醤油・酒 かつおだし	▲マンナビスケット(→ハッピーターン) ☺ わかめおにぎり ▲牛乳
19火	家常豆腐(ジャウフアトク) ◇コロケ ごはん 中華スープ フルーツ(バナナ)	油・砂糖・片栗粉 ◇コロケ ごはん 中華スープ フルーツ(バナナ)	豚肉・厚揚げ・チンゲン菜・赤味噌 ▲黒糖ホットケーキ(→牛乳なしホットケーキ) ▲牛乳	ごぼう・人参・青ねぎ 切干大根・コーン・プロックリー チンゲン菜・えのきだけ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん かつおだし	▲ビスコ(→たべっこペイビー) ☺ ▲黒糖ホットケーキ(→牛乳なしホットケーキ) ▲牛乳
20水	鶏肉のバター焼 小松菜と白菜のごまめ 切干大根の煮物 麦入りごはん 味噌汁	小麦粉・油・▲バター(→なし) 白ごま 油・砂糖 米(コシヒカリ)・押麦	鶏肉 うす揚げ 赤味噌・白味噌	小松菜・白菜 切干大根・人参・グリーンピース バナナ	塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・酒 かつおだし	▲エースコーン(→ソフトサラダ) ☺ ●チヂミ(→卵なしチヂミ) ▲牛乳
21木	スバゲテミートソース ちくわと野菜のサラダ スープ オレンジかん	スバゲテ・オリーブ油・小麦粉・砂糖・油 油・砂糖 砂糖	合ミンチ・鶏しほり ＊ちくわ(→なし)	しそ梅干し かぼちゃ・おおさのり プロックリー・人参・黄パプリカ・レモン果汁 白菜・まいたけ・青ねぎ	酒・醤油・みりん 塩 穀物酢・塩・醤油 かつおだし	満月ボン ☺ ▲あじさい彫りかん(→ぶどうかん) ▲牛乳
22金	カレーライス かにかまと昆布のサラダ フルーツ(バナナ)	米(コシヒカリ)・じゃが芋・油 油・砂糖	牛肉 ●◎◎かに(→まぼこ(→なし))	小松菜・もやし・大根・人参 いんげん キャベツ・えのきだけ・コーン バナナ	豚肉のたれ・醤油・みりん・塩がらスープ・穀物酢 かつおだし・醤油・酒 鶏がらスープ	ベジスナック 野菜クラッカー ▲白い風船ミルククリーム(→ハッピーターン) ▲牛乳
23土	焼きそば もやしとアスパラガスのゆかりおえ フルーツ(黄桃)	焼そばめん・油・片栗粉	豚肉・＊かつお節(→なし) 黄桃(缶詰)	しょうが ほうれん草・白菜 人参 かぼちゃ・青ねぎ	酒・中濃ソース・とんかつソース かつおだし	たべっこペイビー ●黒棒(→満月ボン) ▲牛乳
25月	牛肉と焼き豆腐の煮物 ◇ちくわの天ぷら グリーンサラダ ごはん 味噌汁	砂糖 小麦粉・油 オリーブ油・砂糖 米(コシヒカリ) 麩	牛肉・豆腐 ＊ちくわ(→肉焼売)	ごぼう・人参・玉ねぎ・グリーンピース プロックリー・きゅうり・コーン かぼちゃ・小松菜	かつおだし・醤油・みりん・酒 穀物酢・醤油 かつおだし	●▲ちくわはちまき(→ハッピーターン) ☺ ▲どろぼうビスケット(→たべっこペイビー) ▲牛乳
26火	とん平焼 じゃご大豆 ほうれん草の中華和え 麦入りごはん 味噌汁	油・マヨネーズ 油・砂糖 調味料 米(コシヒカリ)・押麦 さつま芋	●卵(→小麦粉)・豚肉 ＊しらす(→なし)・水煮大豆 赤味噌・白味噌	しょうが ほうれん草・白菜 人参 かぼちゃ・青ねぎ	かつおだし・お好み焼ソース 醤油・酒 醤油・みりん・鶏がらスープ かつおだし	●▲シラシュー(→アスパラガスビズケット) ☺ ●▲マラーカオ(→牛乳なしマラーカオ) ▲牛乳
27水	白身魚の塩こうじ焼 白身魚 切干大根のハリハリ和え ごはん 花魁のすまし汁	油 じゃが芋・砂糖 調味料 米(コシヒカリ) 花魁	＊シルバー(→鶏肉) 赤味噌 ●▲ハム(→なし)	玉ねぎ・人参・もやし・ニラ えのきだけ・小松菜 オレンジ	醤油・みりん・酒 鶏がらスープ かつおだし	たべっこペイビー ●▲ソフトほうろち(→ぼたぼた焼) ▲牛乳
28木	鶏肉の旨酢炒め ひじき煮 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	油・砂糖・片栗粉 ひじき煮 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ)	鶏肉 うす揚げ 赤味噌・白味噌	しいたけ・チンゲン菜・玉ねぎ・人参 芽ひじき・れんこん 白菜・青ねぎ オレンジ	オイスターソース・醤油・鶏がらスープ 醤油・穀物酢・みりん ケチャップ 鶏がらスープ	満月ボン ☺ フルーツポンチ ▲牛乳
29金	サバのトマト煮 焼かぼちゃ ウインナーと野菜のソー 麦入りごはん スープ	小麦粉・オリーブ油 焼かぼちゃ 油 ウインナー 米(コシヒカリ)・押麦	＊サバ(→鶏肉) ●ウインナー(→なし)	わかめ・だし昆布 ごぼう・人参・いんげん バナナ	かつおだし・醤油・みりん・塩 かつおだし・醤油・みりん・酒	ベジスナック ☺ ＊しらすおにぎり(→ゆかりおにぎり) ▲牛乳
30土	豆腐のふわふわ丼 さつま芋のごま煮 味噌汁	米(コシヒカリ)・油・砂糖・片栗粉 さつま芋・黒ごま	鶏肉・豆腐 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・グリーンピース もやし・しめじ・青ねぎ	塩 チキンコンソメ かつおだし	星たべよ こどもビスケット ハッピーターン ▲牛乳