





2014年7月度 阪急幼稚園メニュー



いただきます

＜アレルギー表示 ●卵（→アレルギー対応方法）＞ *そばの入った食材は使用していません。

日 曜日	献立名	材 料			その他	食器
		赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
1 火	麦ご飯			滋賀県産こしひかり, 押麦		絵皿
	サケの中華風蒲焼	サケ	土生姜 胡瓜, 人参, 太もやし, にんにく	小麦粉, 油, 砂糖	酒, 醤油, オイスターソース	
	ナムル	豆腐, 味噌	大根, 小松菜 オレンジ	白ごま, 砂糖, ごま油	醤油, 塩 だし[無添加]	
★ 3 木	ジュースー(沖縄風おこわ)	豚ミンチ	人参, ひじき, 青ねぎ	滋賀県産こしひかり, もち米, ごま油	醤油, みりん, 酒, 和風だし	絵皿
	星のコロッケ	花かつお	キャベツ, ほうれん草, コーン	ナチ星のコロッケ, 油	醤油, みりん, 和風だし	
	キヤベツとほうれん草のおかか和え	●卵(→卵なし)	玉ねぎ, 人参, オクラ, えのき	お星さまおねがい[金平糖]	ナイヨン[無添加], 塩	
7 月	ロールパン	鶏肉		丸ロールパン	塩, ケチャップ, ナイヨン, オスターソース	絵皿
	チキンチャップ		玉ねぎ, インゲン, 人参	小麦粉, 油, 砂糖	コンソメ	
	ウインナーと野菜のソテー	●ウインナー(→ウインナーなし, コーン)	白菜, コーン, わかめ 黄桃[缶詰]	油	ナイヨン[無添加], 塩	
8 火	きざみぶっかけうどん	味付うどん揚げ, ●ロースハム	胡瓜, 干しいたけ	うどん, 砂糖	醤油, みりん, 和風だし	丼
	ちくわの磯辺揚げ	●鶏糸卵(→ハム, 卵なし, コーン)	青のり粉	小麦粉, 油	うどんだし	
	フルーツ	牛乳, いりこ	バナナ			

★の日はお楽しみメニュー

*材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	413 kcal	16.1 g	13.3 g	177 mg

