







# 2016年 10月度 阪急幼稚園メニュー



<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。

\*ちくわ、ウインナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております

日 曜日	献立名	材 料				食部
		黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	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・果類・くだもの類	その他	
3月	カレーライス 春雨サラダ オレンジゼリー 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 春雨・油 果肉入りみかんゼリー	豚肉  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン	カレーフレーク 青じそドレッシング  麦茶	給食 小皿
4火	スパゲティナポリタン 野菜コロッケ 豆腐サラダ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	スパゲティ・油 野菜コロッケ・油 砂糖・オリーブ油	ウインナー  豆腐  牛乳・いりこ	玉ねぎ・ピーマン コーン・トマトピューレ  ブロッコリー・わかめ・レモン果汁 バナナ	塩・ケチャップ・チキンコンソメ  穀物酢・塩・醤油  麦茶	丼 給食
6木	麻婆丼 小松菜ともやしのナムル 中華スープ フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・調合ごま油	豆腐・合ミンチ・合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	生麦・玉ねぎ 干しいたけ・グリーンピース 小松菜・もやし・人参 キャベツ・コーン りんご	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ  麦茶	丼 小皿 椀
11火	鶏のレモン醤油がらめ 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉 さざみ揚げ  合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	レモン果汁 さざみ昆布・切干大根 干しいたけ・人参・インゲン  白菜・青葱 オレンジ	塩・穀物酢・醤油・みりん 醤油・みりん・出し  出し  麦茶	給食 椀
13木	サケの塩焼 ほうれん草ともやしのお浸し 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり・押麦 さつまいも・こんにゃく	サケ  豚肉・ちくわ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・もやし  大根・人参・青葱	塩 醤油・みりん・出し  だし 麦茶	給食 椀
17月	スペイン風オムレツ ひじきサラダ 麦入りごはん ワカメスープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 砂糖・マヨネーズ(→青じそドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→豆腐)・牛乳 粉チーズ・●ハム(→鶏ミンチ)  牛乳・いりこ	玉ねぎ ひじき・人参・胡瓜  大根・わかめ バナナ	塩・ブイヨン・ケチャップ 出し・醤油・みりん  チキンコンソメ  麦茶	丼 給食
18火	きつねうどん ブロッコリーと大根のお浸し ちくわの磯辺揚 牛乳・いりこ	うどん 砂糖 小麦粉・油	味付け揚げ・●かまぼこ(→人参)  ちくわ 牛乳・いりこ	ワカメ・青葱・だし昆布 ブロッコリー・大根・人参 あおさのり 	出し・醤油・みりん・塩 醤油・出し 塩 麦茶	丼 給食
24月	サンマの蒲焼風 小松菜と白菜のごま和え あずきと黒米おこわ 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	片栗粉・油・砂糖 白ごま・砂糖 滋賀県産こしひかり・もち米・もち黒米 そうめん	サンマ 小豆 合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	おろし生姜 小松菜・白菜・人参  しめじ・玉ねぎ オレンジ	酒・醤油・みりん 醤油・出し 醤油・みりん・酒・出し 出し  麦茶	給食 小皿 椀
25火	焼き栗コロッケ しらすとブロッコリーのサラダ ロールパン スープ ハロウィンデザート (パンプキンプリン) 牛乳・いりこ	焼き栗コロッケ・油 油・砂糖 ロールパン ロールパン	しらす干し  牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ・人参  大根・コーン・わかめ	醤油・穀物酢  チキンコンソメ かぼちゃプリン 麦茶	給食 小皿 椀
27木	ジュニツツェル風カツ クラウトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 ロールパン ロールパン	●とんかつ(→照焼ポーク)・粉チーズ  牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・人参・りんご酢  大根・コーン・ほうれん草	塩 チキンコンソメ 麦茶	給食 椀
31月	ミートボールの トマトカレースープ煮 マカロニチーズサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	じゃが芋・油・片栗粉 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) ロールパン	チキンボール チーズ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・グリーンピース・トマト  キャベツ・ドライパセリ	チキンコンソメ・カレーフレーク 醤油・みりん・酒 塩  麦茶	丼 給食

★の日はお楽しみメニュー

の日は  
ドイツメニュー

平均栄養価

エネルギー485Kcal タンパク質15.8g  
脂質18.3g カルシウム205mg

\*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。