



2017年 9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			その他	食器
		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・藻類・くだもの類		
4月	白身魚フライ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 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	白身魚フライ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ブロッコリー コーン・ワカメ	塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
5火	牛肉と大根のごま醤油煮 かぼちゃとちくわの天ぷら 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・白ごま 小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦 そうめん	牛肉 ちくわ うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	大根・玉ねぎ・人参・グリーンピース かぼちゃ 小松菜	だし・醤油 塩 だし 麦茶	絵皿 椀
7木	豚肉うどん 中華ポテト フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん さつまいも・油・砂糖	豚肉・ちくわ 牛乳・いりこ	えのきだけ・人参・青葱・だし昆布 バナナ	だし・昆布つゆ・醤油・みりん・塩 麦茶	丼 小皿
11月	照焼ハンバーグ 春雨サラダ ロールパン たまごスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 春雨・油・砂糖・ごま油 ロールパン 片栗粉	ハンバーグ ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	コーン・人参・胡瓜 大根・ワカメ	醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
12火	オープンオムレツ ごぼうサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油 ●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)・豆乳 まぐろフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ごぼう・コーン・胡瓜・玉ねぎ 小松菜・しめじ・青葱 オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 醤油 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
14木	サバの甘辛焼 ほうれん草と キャベツのごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖・油 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	サバ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 ほうれん草・キャベツ・人参 大根・ワカメ・青葱 バナナ	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
★ 19火	鶏の竜田揚げ ちくわとキャベツの酢の物 トウモロコシごはん 味噌汁 パームクーヘン 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり 麩 ●パームクーヘン(→ミニゼリー)	鶏肉 ちくわ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 キャベツ・いんげん コーン 大根・ワカメ	醤油・酒 穀物酢・醤油 塩・酒 だし 麦茶	絵皿 椀
21木	サゲのマヨネーズ焼 白菜と小松菜の磯和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	小麦粉・油・●マヨネーズ(→ケチャップ) 滋賀県産こしひかり・押麦 そうめん	サゲ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	白菜・小松菜・人参・あおさのり しめじ・青葱 梨	塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
25月	牛肉コロケ おかかサラダ ロールパン わかめスープ 牛乳・いりこ	コロケ・油 砂糖 ロールパン	かつお節 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン ワカメ・大根	醤油・穀物酢・みりん 鶏からスープ 麦茶	絵皿 椀
26火	炒り豆腐 ポテトフライ 麦入りごはん 中華スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・ごま油 フライドポテト・油 滋賀県産こしひかり・押麦	豆腐・豚肉・●卵(→コーン) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン 干しいたけ・生姜 コーン・白菜・青葱 オレンジ	だし・醤油・みりん・酒 塩 鶏からスープ 麦茶	絵皿 椀
28木	カレーライス しらすと大根のサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 砂糖	牛肉 しらす干し 牛乳・いりこ	おろしにんにく・生姜・玉ねぎ・人参 大根・ほうれん草 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 小皿

★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。

平均栄養価	エネルギー463Kcal	タンパク質15.8g
	脂質17.1g	カルシウム195mg

