



2017年 11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・ウィンナーは卵・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	その他	
7	火	かぼちゃひき肉フライ ミックスサラダ 麦入りごはん たまごスープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし) 牛乳・じゃこ	キャベツ・ほうれん草・人参 白菜・青葱 バナナ	かぼちゃひき肉フライ 穀物酢・塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀
9	木	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 はるさめ・油 ロールパン	ハンバーグ 牛乳・じゃこ	玉ねぎ・トマト 人参・胡瓜・コーン 大根・小松菜	ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
13	月	サケの塩焼 白菜とほうれん草の 梅風味和え さつま芋ごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油 滋賀県産こしひかり・さつま芋 麩	サケ 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・じゃこ	白菜・ほうれん草 人参・しそ練り梅 ワカメ オレンジ	塩麩 醤油・みりん・だし 塩 だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
14	火	ウィンナーと ほうれん草のキッシュ キャベツのフレンチサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	ポテト・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし 他の具多目) 豆乳・ウィンナー 牛乳・じゃこ	ほうれん草 キャベツ・コーン・人参・玉ねぎ 大根・しめじ・青葱 りんご	塩・チキンコンソメ・ケチャップ フレンチドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
★	木	鶏肉とさつま芋のシチュー おかかサラダ コーンのピラフ カップケーキ 牛乳・いりこ	さつま芋・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・油 ●カップケーキ(→ミニゼリー)	鶏肉・牛乳 かつお節 牛乳・じゃこ	玉ねぎ・しめじ・グリーンピース 胡瓜・人参・大根 玉ねぎ・コーン	クリームシチューの素 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ・塩 麦茶	丼 絵皿
20	月	ミンチカツ 切干大根サラダ ロールパン わかめスープ 牛乳・いりこ	油 砂糖 ロールパン	●ミンチカツ(→照焼チキン) 牛乳・じゃこ	切干大根・人参・ピーマン ワカメ・玉ねぎ	醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
21	火	マーマレードチキン もやしと小松菜のごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	小麦粉・油・オレンジママレード 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉 合わせ麦みそ 牛乳・じゃこ	生姜 もやし・小松菜・人参 ワカメ・玉ねぎ バナナ	塩・醤油・みりん 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
27	月	白身魚フライ ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) ロールパン	白身魚フライ 牛乳・じゃこ	人参・玉ねぎ 白菜・ブロッコリー	塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
28	火	カレーライス しらすとブロッコリーのサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 油・砂糖 砂糖	牛肉 しらす干し 牛乳・じゃこ	おろしにんにく 生姜・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・キャベツ 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 醤油・穀物酢 麦茶	絵皿 小皿 椀
30	木	豚骨ラーメン 胡瓜とわかめの中華和え 揚げポテト 牛乳・いりこ	ラーメン・油 ごま油 さつま芋・油	豚肉 牛乳・じゃこ	キャベツ・玉ねぎ・人参・青葱 胡瓜・大根・ワカメ	醤油・鶏がらスープ 塩・豚骨ラーメンスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 塩 麦茶	丼 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484Kcal	たんぱく質16.1g
	脂質16.9g	カルシウム193mg

