










2017年 12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	
★ 4月	星のミートコロッケ ブロッコリーサラダ ロールパン スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ	星のミートコロッケ・油 砂糖・オリーブ油 ロールパン 	 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 小松菜・人参・ワカメ	穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ クリスマス三色ゼリー 麦茶 	絵皿 椀
5火	サバの甘辛焼 もやしとワカメのおかか和え 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	砂糖・油 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	サバ かつお節 豚肉・うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 もやし・胡瓜・ワカメ 大根・人参・ごぼう	醤油・酒 醤油・みりん・だし 青葱・だし 麦茶	絵皿 椀
7木	五目うどん ちくわの天ぷら フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油 	牛肉・味付け揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・人参・だし昆布 バナナ	青葱・だし・醤油 みりん・塩・昆布つゆ 塩 麦茶 	丼 小皿
11月	ミートボールの ボルシチ風煮込み おさつサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	油・砂糖 さつま芋・●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  牛乳・いりこ	玉ねぎ・キャベツ・人参 トマト・ドライパセリ コーン・胡瓜	ケチャップ・醤油 チキンコンソメ・塩 塩 麦茶 	丼 絵皿
12火	フライドチキン 春雨サラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	片栗粉・油 春雨・油 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ワカメ ほうれん草・白菜・えのきだけ オレンジ	鶏がらスープ 塩・青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
14木	お雑煮 あべかわもち 牛肉の野菜巻 (インゲン・人参) 炒めなます きんとん 黒豆 ごまめ お茶	片栗粉・もち米 もち米・砂糖  油・砂糖 さつま芋・砂糖 砂糖	●かまぼこ(→なし) きな粉 ●牛肉の野菜巻 (→鶏肉の野菜巻に変更) うす揚げ 黒豆の甘煮 いりこ	白菜・しいたけ・里芋 人参・みつば・ゆず 大根・人参・れんこん 	だし・醤油・塩 塩 醤油・酒・だし・穀物酢・塩 みりん・醤油 麦茶	絵皿 椀

★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467Kcal	タンパク質15.5g
	脂質17.2g	カルシウム176mg

