



2018年 6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
4月	マーマレードチキン マセドアンサラダ 麦入りごはん ワカメスープ 牛乳・いりこ	小麦粉・油・オレンジマーマレード さつまいも ●マヨネーズ(→フレンチドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉 ちくわ 牛乳・いりこ	しょうが きゅうり ワカメ・大根	塩・醤油・みりん 塩 鶏がらスープ 麦茶	給皿 椀
5火	味噌ラーメン オニオンフライ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉・合わせ麦みそ オニオンリング 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ もやし・青葱・にんにく・しょうが バナナ	鶏がらスープ・醤油・塩 麦茶	丼 小皿 椀
7木	サバの塩こうじ焼 ほうれん草のごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	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	ほうれん草・もやし・人参 しめじ・玉ねぎ・ワカメ オレンジ	塩麹 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給皿 椀
11月	野菜コロッケ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	野菜コロッケ・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	牛乳・いりこ	コーン・ブロッコリー・人参 小松菜・玉ねぎ・ワカメ	チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
12火	スペイン風オムレツ しらすと大根のサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→じゃが芋)・低脂肪乳 粉チーズ・ウィンナー しらす干し 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 大根・オクラ ワカメ・もやし・大根	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
14木	ポークカレー ツナと胡瓜のサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 砂糖	豚肉 まぐろフレーク 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 きゅうり・コーン・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 麦茶	給皿 小皿 椀
19火	アジの塩焼 ごぼうサラダ わかめごはん すまし汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 砂糖・●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	アジ 牛乳・いりこ	ごぼう・人参・きゅうり・コーン わかめごはんの素 ほうれん草・えのきだけ・青葱 バナナ	塩 だし・醤油・塩 だし・醤油・塩 麦茶	給皿 椀
★21木	サラダロールフライ マロニーの甘酢和え 麦入りごはん スープ ももゼリー 牛乳・いりこ	●サラダロールフライ (→豚の生姜炒め)・油 マロニー・油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 ももゼリー	牛乳・いりこ	人参・きゅうり ワカメ・大根	穀物酢・醤油 チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
25月	照焼ハンバーグ ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) ロールパン	ハンバーグ 牛乳・いりこ	きゅうり・人参・玉ねぎ コーン・小松菜	醤油・みりん・酒 塩 チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
26火	とん平焼 春雨サラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油・●マヨネーズ(→なし) はるさめ・油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	●卵(→豆腐)・豚肉 さつま揚げ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ・あおさのり ブロッコリー・人参 もやし・青葱	塩・だし・とんかつソース 穀物酢・醤油 だし 麦茶	給皿 椀
28木	五目うどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・えのきだけ・人参 青ねぎ・だし昆布 あおさのり オレンジ	だし・醤油 みりん・塩・昆布つゆ 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がありますので、ご了承下さい。

平均栄養価	エネルギー480Kcal	タンパク質15.5g
	脂質17.8g	カルシウム189mg

