







2018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◇ 力や体温となるもの 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	
3	月	白身魚フライ ポテトサラダ 麦入りごはん ボルシチ風スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) 滋賀県産こしひかり・押麦 油・砂糖	白身魚フライ ウインナー 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン 玉ねぎ・キャベツ 人参・トマト ドライパセリ	塩 ケチャップ・醤油 チキンコンソメ・塩 麦茶	絵皿 椀
4	火	五目うどん 小松菜とちくわの和え物 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 	牛肉・味付け揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・人参・青葱 小松菜 バナナ	だし・昆布つゆ・塩 醤油・みりん・だし 麦茶	丼 小皿
★	6	星のミートコロッケ ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 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 滋賀県産こしひかり・押麦 三色デザート 	 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 ほうれん草・人参・ワカメ	穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ  麦茶	絵皿 椀
10	月	キラキラハンバーグ マカロニサラダ ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油 ツイストマカロニ・●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) ロールパン じゃが芋	星型ハンバーグ  豆乳 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 コーン・小松菜	ケチャップ 塩 鶏がらスープ 麦茶 	絵皿 小皿
11	火	サケの甘辛焼 もやしとワカメのおかか和え 麦入りごはん 豚汁 フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖・油 滋賀県産こしひかり・押麦 	サケ 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・きゅうり・ワカメ 大根・人参・ごぼう・青葱 オレンジ	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶 	絵皿 小皿 椀
13	木	鶏肉の唐揚げ しらすと大根のサラダ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 蒸しパンケーキ 牛乳・いりこ	小麦粉・片栗粉・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 花麩 ●蒸しパンケーキ (いちご) (→ミニゼリー)	鶏肉 しらす干し  牛乳・いりこ	しょうが 大根・小松菜 ワカメ・えのきだけ	醤油・酒 醤油・穀物酢 だし・醤油・塩 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410Kcal	タンパク質16.3g
	脂質13.8g	カルシウム188mg

