



2019年 1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	
10	木	のっぺうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・片栗粉 小麦粉・油	鶏肉 ちくわ 牛乳・いりこ	大根・しいたけ・青ねぎ あおさのり バナナ	だし・昆布つゆ・塩	丼 小皿
15	火	カレーライス 切干大根サラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 砂糖・ごま油 砂糖	牛肉 さつま揚げ 牛乳・いりこ	にんにく・生姜・玉ねぎ・人参 切干大根・きゅうり 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・みりん	絵皿 小皿 椀
17	木	肉巻フライ 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	●肉巻(→豚の生姜炒め) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・コーン・ドライパセリ ワカメ・もやし・人参	塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
21	月	ささみフリッター 小松菜と大根の中華和え 麦入りごはん ミネストローネ風 牛乳・いりこ	油 調合ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 ツイストマカロニ	●鶏ささみフリッター (→白身魚の唐揚げ) 牛乳・いりこ	小松菜・大根・人参 玉ねぎ・ブロッコリー トマトピューレ	醤油・みりん・鶏がらスープ チキンコンソメ・塩	絵皿 椀
★	22	火	洋風そばろ寿司 ちくわとキャベツのサラダ かき玉汁 バウムクーヘン 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖・油 砂糖 片栗粉	豚ミンチ ●ロースハム(→なし) ちくわ ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	干しいたけ・人参 きゅうり・コーン キャベツ・いんげん ワカメ・もやし ●バウムクーヘン (→ミニゼリー)	絵皿 椀
24	木	サバの漬け焼 白菜の塩昆布和え 麦入りごはん 根菜汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	サバ 赤味噌・白味噌 牛乳・いりこ	おろし生姜 白菜・小松菜・人参・塩昆布 ごぼう・大根・青葱 りんご	醤油・みりん かつおだし	絵皿 小皿 椀
28	月	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ ロールパン ほうれん草ポタージュ風スープ 牛乳・いりこ	油 はるさめ・油 ロールパン じゃが芋	ハンバーグ 豆乳 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト きゅうり・人参 うらごしほうれん草・コーン	ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
29	火	焼そば コーンコロッケ スープ フルーツ(みかん) 牛乳・いりこ	中華麺・油・片栗粉 コーンコロッケ・油	豚肉 牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ 赤パプリカ・ピーマン もやし ブロッコリー・大根 みかん	酒・中濃ソース・醤油 チキンコンソメ	絵皿 椀
31	木	牛肉コロッケ マカロニサラダ ロールパン かぼちゃ豆乳スープ 牛乳・いりこ	コロッケ・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	豆乳 牛乳・いりこ	人参・キャベツ・玉ねぎ かぼちゃ・ドライパセリ	塩 チキンコンソメ	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479Kcal	タンパク質16.4g
	脂質16.8g	カルシウム192mg

