



# 2019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	
3月	野菜コロッケ マカロニサラダ ロールパン トマトスープ 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 キャベツ・玉ねぎ・ほうれん草 トマトピューレ・トマト	 鶏がらスープ・塩	給皿 椀
4火	サバの塩こうじ焼 いんげん豆ともやしのお浸し 麦入りごはん 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・押麦	サバ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	いんげん・もやし・人参 しめじ・玉ねぎ・ワカメ オレンジ	塩麴 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	給皿 小皿 椀
6木	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	中華麺・油 油 	豚肉・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ 青ねぎ・にんにく・しょうが オニオンリング バナナ	鶏がらスープ・醤油・塩	丼 小皿
11火	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 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 玉ねぎドレッシング	給皿 小皿 椀
17月	マーメイドチキン 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・オレンジママーレード 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・もやし	塩・醤油・みりん 塩 鶏がらスープ 	給皿 椀
18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 フルーツ(オレンジ) 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 青ねぎ・もやし・大根 オレンジ 	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	給皿 小皿 椀
★ 20木	トンカツ 切干大根サラダ 麦入りごはん スープ ももゼリー 牛乳・いりこ	油 砂糖・調合ごま油 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	切干大根・人参・いんげん ほうれん草・玉ねぎ	醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ ももゼリー	給皿 椀
24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	給皿 椀
25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・ワカメ	塩・かつおだし・中濃ソース 穀物酢・醤油 かつおだし	給皿 椀
27木	五目うどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 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 あおさのり バナナ	かつおだし・昆布つゆ	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490Kcal たんぱく質16.4g 脂質18.2g カルシウム186mg
-------	---

