



2019年 7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	
1	月	あんかけ肉団子 パンプキンサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 ●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	チキンボール 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	かぼちゃ・きゅうり・玉ねぎ 大根・玉ねぎ・ワカメ	醤油・みりん・鶏がらスープ 塩 かつおだし 麦茶	絵皿 椀
2	火	アジのカレー煮 ブロッコリーのお浸し 麦入りごはん すまし汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	小麦粉・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	アジ 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・人参 小松菜・えのきだけ バナナ	塩・カレー粉・醤油・酒・かつおだし 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・塩 麦茶	絵皿 小皿 椀
4	木	★ 七夕ちらし 星のミートコロック キャベツのおかか和え にゅうめん お星さまゼリー 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖 星のミートコロック・油 砂糖 そうめん お星さまゼリー	かつお節 牛乳・いりこ	人参・干しいたけ・コーン・オクラ キャベツ・ほうれん草 ワカメ・青ねぎ	穀物酢・塩・醤油・みりん・かつおだし 醤油・かつおだし かつおだし・醤油・塩 麦茶	絵皿 椀
8	月	メンチカツ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	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	●メンチカツ(→ハムカツ) 牛乳・いりこ	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 大根・小松菜	ケチャップ・塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
9	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 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・生姜・にんにく 切干大根・コーン・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 麦茶	丼 小皿 椀
11	木	焼そば チキンナゲット ツナサラダ フィナンシェ りんごジュース・いりこ	中華麺・油・片栗粉・油 油 ●ミニマフィン(→ミニゼリー)	ちくわ ●チキンナゲット(→ポテトフライ) まぐろフレーク いりこ	キャベツ・玉ねぎ 人参・ピーマン・もやし きゅうり・ワカメ りんごジュース	酒・中濃ソース・醤油 玉ねぎドレッシング 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がありますので、ご了承下さい。

平均栄養価	エネルギー483Kcal	たんぱく質14.7g
	脂質15.2g	カルシウム183mg

