



# 2019年 9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	火	ポークカレー コーンサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・にんにく・しょうが コーン・きゅうり・キャベツ 寒天・りんごジュース	ケチャップ・ウスターソース・カレーフレーク 青じそドレッシング	絵皿 小皿 椀
5	木	牛肉と大根のごま醤油煮 野菜の菜種和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・白ごま ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	牛肉 ●卵(→なし) うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	大根・玉ねぎ・人参・グリーンピース ブロッコリー・赤パプリカ ほうれん草	かつおだし・醤油 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	絵皿 小皿 椀
9	月	ハンバーグ デミグラスソース マカロニサラダ 麦入りごはん 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) 滋賀県産こしひかり・押麦	ハンバーグ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・コーン・ドライパセリ 小松菜・キャベツ・ワカメ	赤ワイン風調味料・みりん ハヤシフレーク・ケチャップ 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
10	火	鶏の竜田揚げ しらすのさっぱりサラダ トウモロコシごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 滋賀県産こしひかり そうめん	鶏肉 しらす干し 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが もやし・人参・いんげん コーン 小松菜	醤油・酒 玉ねぎドレッシング 塩・酒 かつおだし	絵皿 椀
12	木	豚肉うどん ちくわの天ぷら フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	豚肉・うす揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	白菜・人参・青ねぎ バナナ	かつおだし・昆布つゆ・塩 塩	丼 小皿
17	火	サケの甘辛焼 ブロッコリーのお浸し 麦入りごはん 貝だくさん汁 フルーツ(なし) 牛乳・いりこ	砂糖・油 米(国産)・押麦 こんにゃく	サケ 厚揚げ 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・人参 大根・ワカメ 梨	醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・塩	絵皿 小皿 椀
★	19 木	スパゲティミートソース ミックスサラダ コロッケ スープ ペアクリームワッフル 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油 油・砂糖 油	豚ミンチ・大豆ミンチ ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ キャベツ・いんげん 小松菜・えのきだけ	赤ワイン風調味料・ケチャップ ウスターソース・醤油・塩 青じそドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
24	火	麻婆丼 三色ナムル わかめスープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・ごま油	豆腐・鶏ミンチ・大豆ミンチ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが・玉ねぎ・干しいんげん・グリーンピース 大根・きゅうり・人参・にんにく コーン・ワカメ オレンジ	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ	丼 小皿 椀
26	木	スペイン風オムレツ ツナと小松菜のソテー 麦入りごはん スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 油 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし)・牛乳 粉チーズ・ウィンナー まぐろフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ 小松菜・もやし・人参 白菜・しめじ・青ねぎ バナナ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ チキンコンソメ チキンコンソメ	絵皿 椀
30	月	白身魚フライ ほうれん草のサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン	白身魚フライ 牛乳・いりこ	ほうれん草・キャベツ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ・コーン	青じそドレッシング 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471Kcal	タンパク質17.6g
	脂質15.3g	カルシウム204mg

