



# 2019年 10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おりません。

\*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◇ かや体温となるもの 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 木	豚肉と野菜のあんかけ丼 オニオンリング ワカメスープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油・砂糖・片栗粉 油 	豚肉・さつま揚げ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・白菜・小松菜 オニオンリング コーン・ワカメ オレンジ	中華だし・醤油・みりん・酒  中華だし	丼 小皿 椀
7 月	ミートボールの トマトカレースープ煮  マカロニサラダ  ロールパン 牛乳・いりこ	油・片栗粉  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	チキンボール  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・コーン グリーンピース・トマト  キャベツ・ほうれん草 赤パプリカ	チキンコンソメ・カレーフレーク 醤油・みりん・酒  塩 	丼  絵皿
8 火	焼チキン南蛮  昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ	片栗粉・油・砂糖 ●マヨネーズ(→なし) 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉 うす揚げ  合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり  きざみ昆布・切干大根 干しいたけ・人参・いんげん  小松菜・青ねぎ りんご	塩・酒・穀物酢・醤油  醤油・みりん・かつおだし  かつおだし	絵皿 小皿 椀 絵皿
10 木	野菜たっぷり塩ラーメン  ちくわの磯辺揚 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	中華麺・油 小麦粉・油 	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・青ねぎ キャベツ・もやし あおさのり バナナ	醤油・中華だし 塩・塩ラーメンスープ	丼 小皿
17 木	メンチカツ しらすとブロッコリーのサラダ 菜飯ごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり	●メンチカツ (→豚のカレー炒め) しらす干し 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ・人参 菜飯の素 玉ねぎ・ワカメ	 醤油・穀物酢  かつおだし	絵皿 椀
21 月	カレーライス ツナサラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油  砂糖	牛肉 まぐろフレーク 牛乳・いりこ	にんにく・生姜 玉ねぎ・人参 ほうれん草・大根・コーン 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク ケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング	絵皿 小皿 椀
28 月	焼き栗コロッケ おほかきサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	焼き栗コロッケ・油 ロールパン 	かつお節  牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン  玉ねぎ・小松菜	玉ねぎドレッシング  チキンコンソメ	絵皿 椀
★ 29 火	サンマの蒲焼風 大根とワカメの酢の物 あずきおこわ 味噌汁  パイ饅頭 (かぼちゃ) 牛乳・いりこ	片栗粉・油・砂糖 砂糖 滋賀県産こしひかり・もち米 花麩  ●パイ饅頭かぼちゃあん (→ミニゼリー)	サンマ 小豆 合わせ麦みそ  牛乳・いりこ	生姜 大根・人参・ワカメ  ほうれん草・しめじ 	酒・醤油・みりん 穀物酢・醤油 醤油・みりん・酒・かつおだし かつおだし	絵皿 小皿 椀
31 木	きつねうどん ちくわとキャベツの梅風味和え フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 	いなり用揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	ワカメ・青ねぎ キャベツ・きゅうり・人参・練り梅 バナナ	かつおだし・昆布つゆ 醤油・みりん・かつおだし	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500Kcal 脂質18.4g	タンパク質15.9g カルシウム195mg
-------	-------------------------	--------------------------

