



2021年 5月度 阪急幼稚園メニュー



くアレルギー表示 ●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			その他	食器
			黄◇ 力や体温となるもの 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		
10	月	肉じゃがコロッケ 和風サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	肉じゃがコロッケ・油 油・砂糖 ロールパン	さつま揚げ 牛乳・いりこ	ほうれん草・キャベツ 人参・レモン果汁 わかめ・玉ねぎ	醤油 チキンコンソメ	絵皿 椀
11	火	カレーライス 春雨サラダ ぶどうゼリー 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 春雨・油・マヨネーズタイプ(卵不使用) ぶどうゼリー	豚肉 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが 玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン	カレーフレーク トマトケチャップ ウスターソース 塩	絵皿 小皿
13	木	醤油ラーメン 中華ポテト フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	中華麺・油 さつま芋・油・砂糖	豚肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 緑豆もやし・ほうれん草 バナナ	塩・丸鶏がらスープ 醤油ラーメンスープ	丼 小皿
17	月	ハンバーグ ミックスサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 油・砂糖 米(国産)・押麦	ハンバーグ ちくわ 合わせみそ 牛乳・いりこ	わかめ・大根 人参・玉ねぎ	トマトケチャップ・ウスターソース 醤油・酢 だし	絵皿 椀
18	火	サバの煮付け 白菜と小松菜のお浸し 筍ごはん すまし汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖 米(国産) 花麩	さば 油揚げ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・小松菜 たけのこ・人参 大根 オレンジ	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩	絵皿 小皿 椀
★	20	鶏肉の唐揚げ ツナサラダ コーンピラフ スープ ヨーグルト風クレープ 牛乳・いりこ	でん粉・油 米(国産)・油 クレープ(ヨーグルト)	鶏肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・キャベツ コーン・人参・玉ねぎ ほうれん草・緑豆もやし	醤油・料理酒 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ・塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
24	月	白身魚フライ ポテトサラダ ロールパン ポトフ風スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	白身魚フライ ウインナー 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参 キャベツ・玉ねぎ・小松菜	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
25	火	豆腐チャンプルー ちくわの磯辺揚げ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・ごま油 小麦粉・油 米(国産)・押麦	豚肉・豆腐 ちくわ 合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・緑豆もやし 干しいたけ・しょうが コーン あおさのり 大根・しめじ オレンジ	醤油・中華だし・料理酒・塩 だし	絵皿 椀
27	木	あんかけうどん インゲンともやしのごま和え フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 白ごま	豚肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	ほうれん草・玉ねぎ 人参・えのきたけ さやいんげん 黄パプリカ・白菜 バナナ	だし・白だし・塩 醤油・本みりん・だし	丼 小皿
31	月	メンチカツ マカロニサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	メンチカツ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参 小松菜・玉ねぎ	中濃ソース 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465Kcal たんぱく質15.6g 脂質16.1g カルシウム203mg
-------	---

