



2021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◇ 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	木	鶏肉の唐揚げ アスパラのサラダ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・でん粉・油 砂糖・オリーブ油 米 (国産)・押麦	鶏肉 合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが きゅうり・玉ねぎ・人参 グリーンアスパラガス わかめ・緑豆もやし オレンジ	醤油・料理酒 酢・塩 だし	絵皿 椀
5	月	ハンバーグ夏野菜ソース 春雨サラダ ロールパン 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 春雨・油 ロールパン	ハンバーグ さつま揚げ 牛乳・いりこ	なす・ピーマン・トマト ほうれん草・人参 白菜・ブロッコリー 玉ねぎ・エリンギ	トマトケチャップ おろし醤油ドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
★	6 火	七夕ちらし 星のミートコロケ キャベツのおかか和え にゅうめん 豆乳プリン 牛乳・いりこ	米 (国産)・砂糖 星のミートコロケ・油 砂糖 そうめん・花麩	かつお節 豆乳プリン 牛乳・いりこ	人参・干しいたけ コーン・オクラ キャベツ・きゅうり 小松菜	酢・塩・だし 醤油・本みりん 醤油・だし だし・醤油・塩	絵皿 椀
8	木	アジの旨煮 ほうれん草と大根の甘酢和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖 砂糖 米 (国産)・押麦	あじ 合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが ほうれん草・大根・人参 玉ねぎ・わかめ バナナ	ウスターソース・醤油・料理酒 酢・醤油 だし	絵皿 椀
12	月	あんかけ肉団子 マカロニサラダ 麦入りごはん 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 マカロニ・マヨネースタイプ (卵不使用) 米 (国産)・押麦	チキンボール 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・人参 コーン・白菜・玉ねぎ	醤油・本みりん 丸鶏がらスープ 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468kcal たんぱく質17.1g 脂質13.8g カルシウム232mg
-------	---

