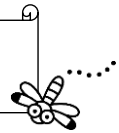




2021年 9月度 阪急幼稚園メニュー



＜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◇ カヤ体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他		
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
6	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 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 さつまいも	ハンバーグ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・さやいんげん わかめ・小松菜・大根	赤ワイン(料理用)・本みりん ハヤシフレック トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ	絵皿 小皿	
7	火	ポークカレー コーンサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	米(国産)・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	トマトケチャップ ウスターソース カレーフレック 青じそドレッシング 	絵皿 椀	
9	木	スパゲティミートソース キャベツのサラダ ミニアメリカンドッグ スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油・油・砂糖 砂糖・オリーブ油 アメリカンドッグ・油	豚ひき肉・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・コーン 白菜・小松菜 バナナ	赤ワイン(料理用) トマトケチャップ ウスターソース・醤油・塩 酢・塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
13	月	ヒレカツ 春雨サラダ ロールパン ポトフ風スープ 牛乳・いりこ	油 春雨・油・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン じゃが芋	●ヒレカツ(→ハムカツ) ウインナー 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 ほうれん草・キャベツ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ 	絵皿 椀	
★	14	火	鶏肉の照焼 ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 味噌汁 ベアクリームワッフル	油・砂糖 砂糖・オリーブ油 米(国産)・押麦 ●ベアクリームワッフル (→ミニゼリー)	鶏肉 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン 小松菜	醤油・本みりん 酢・醤油 だし	絵皿 椀
16	木	カレーうどん 和風サラダ ぶどうゼリー 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 ぶどうゼリー	牛肉・油揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ほうれん草 さやいんげん・キャベツ・人参	だし・白だし・カレーフレック おろし醤油ドレッシング	絵皿 椀	
21	火	白身魚フライ おさつサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油 さつまいも・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	白身魚フライ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ わかめ・緑豆もやし オレンジ	塩 チキンコンソメ	丼 小皿	
27	月	チキンボールトマトソース しらすのさっぱりサラダ ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン でん粉	チキンボール しらす 豆乳 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト 大根・人参・さやいんげん コーン・ブロッコリー	トマトケチャップ 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀	
28	火	醤油ラーメン ちくわの磯辺揚げ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし・ほうれん草 あおさのり バナナ	塩・丸鶏がらスープ 醤油ラーメンスープ 塩	絵皿 椀	
30	木	サバの旨煮 白菜と小松菜のお浸し 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖 米(国産)・押麦 	さば 豆腐・合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・小松菜・人参 わかめ オレンジ	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 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469kcal たんぱく質16.6g 脂質15.5g カルシウム205mg
-------	---

