



2021年 12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	
2	木	サバの旨煮 白菜とブロッコリーのおかか和え 麦入りごはん 具だくさん汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	砂糖 米(国産)・押麦 さつまいも	さば かつお節 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・人参・ブロッコリー 大根・小松菜 りんご	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	絵皿 椀
6	月	キラキラハンバーグ マカロニサラダ ロールパン おさつクリームスープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン さつまいも・でん粉	ハンバーグ 豆乳 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 クリームコーン・コーン 玉ねぎ・ドライパセリ	トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
7	火	カレーうどん 揚げおさつ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 さつまいも・油	牛肉・油揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ほうれん草 バナナ	だし・白だし カレーフレーク 塩	丼 小皿
★	9 木	赤飯 鶏肉の唐揚げ お雑煮風 クリスマスデザート 牛乳・いりこ	もち米・米(国産)・黒ごま でん粉・油 白玉だんご・花麩 サンタさんの三色デザート	赤飯の素 鶏肉 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・人参・みつば	塩 醤油・料理酒 だし・醤油・塩	絵皿 椀
13	月	星のミートコロック ブロッコリーサラダ ロールパン スープ ぶどうゼリー 牛乳・いりこ	星のミートコロック・油 ロールパン ぶどうゼリー	 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ・人参 玉ねぎ・小松菜	青じそドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
14	火	ミートボールバーベキュー風 おさつサラダ 麦入りごはん かぼちゃ豆乳スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 さつまいも・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	チキンボール 豆乳 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 かぼちゃ・玉ねぎ・ドライパセリ	トマトケチャップ ウスターソース 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がありますので、ご了承下さい。

平均栄養価	エネルギー488Kcal	タンパク質16.3g
	脂質17.3g	カルシウム233mg

