



2022年 1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	
13	木	カレーライス 切干大根サラダ りんごかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 砂糖・調合ごま油 砂糖 	豚肉 さつま揚げ 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが 玉ねぎ・人参 切干大根・きゅうり・キャベツ 寒天・りんごジュース	カレーフレーク トマトケチャップ ウスターソース 醤油・酢・本みりん	絵皿 小皿
17	月	チキンパン粉焼 ツナサラダ ロールパン スープ ピーチゼリー 牛乳・いりこ	油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン ももゼリー	チキンのパン粉焼(バジル) ツナフレーク 牛乳・いりこ	キャベツ・人参 ほうれん草・玉ねぎ	トマトケチャップ チキンコンソメ チキンコンソメ 	絵皿 椀
18	火	サバの漬け焼 白菜の塩昆布和え 麦入りごはん 豚汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	油・砂糖 米(国産)・押麦 	さば 豚肉・合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・小松菜・人参・塩昆布 大根・玉ねぎ・わかめ りんご	醤油・本みりん だし	絵皿 椀
20	木	高野豆腐のそぼろ丼 春巻 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 油 おつゆ麩	凍り豆腐・鶏ひき肉 合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 しょうが・グリーンピース 春巻 ほうれん草 オレンジ	醤油・料理酒・だし だし 	丼 小皿 椀
24	月	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 春雨・油 ロールパン	ハンバーグ 豆乳 牛乳・いりこ 	玉ねぎ・トマト きゅうり・人参 かぼちゃ・ブロッコリー	トマトケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
★	25	洋風そぼろ寿司 ちくわとキャベツの和え物 かき玉汁 レモンケーキ 牛乳・いりこ	米(国産)・砂糖・油 でん粉 ●レモンケーキ(→ミニゼリー)	豚ひき肉 ●ロースハム(→なし) ちくわ ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	干しいたけ・人参・きゅうり・コーン キャベツ・さやいんげん 小松菜・緑豆もやし	酢・塩・醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩 	絵皿 椀
27	木	のっぺうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 小麦粉・油 	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	大根・人参 干しいたけ・ほうれん草 あおさのり バナナ 	だし・白だし・塩	丼 小皿
31	月	牛肉コロッケ マカロニサラダ 麦入りごはん コーンスープ 牛乳・いりこ	牛肉コロッケ・油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	 豆乳 牛乳・いりこ	人参・キャベツ クリームコーン・コーン・玉ねぎ	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459Kcal	タンパク質16.5g
	脂質15.0g	カルシウム214mg

