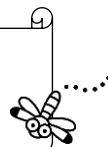




# 2023年 9月度 阪急幼稚園メニュー



<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

★の日はお楽しみメニュー

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	
4	月	チキンポルトマトソース マカロニサラダ ロールパン 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・ マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン でん粉 	チキンボール  豆乳 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト 人参・さやいんげん  コーン	トマトケチャップ 塩  チキンコンソメ	絵皿 椀
5	火	ポークカレー コーンサラダ オレンジかん 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・オレンジジュース	トマトケチャップ・ ウスターソース・ カレーフレーク 青じそドレッシング 	絵皿 小皿
7	木	豚じゃが しらすと大根の酢の物 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油・砂糖 砂糖 米(国産)・押麦 	豚肉 しらす 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・グリーンピース 大根・グリーンアスパラガス  ほうれん草 バナナ	だし・醤油・本みりん・料理酒 酢・醤油  だし	絵皿 椀
11	月	白身魚フライ パンブキンサラダ 麦入りごはん 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 じゃが芋	白身魚フライ  牛乳・いりこ	かぼちゃ・玉ねぎ・人参  コーン・キャベツ	中濃ソース 塩  チキンコンソメ	絵皿 椀
12	火	醤油ラーメン ちくわの磯辺揚 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・ 減塩醤油ラーメンスープ 塩 	丼 小皿
14	木	ヤンニョム風チキン もやしと小松菜のお浸し 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖・ 調合こま油 米(国産)・押麦	鶏肉  豆腐・合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく 緑豆もやし・小松菜・人参  わかめ オレンジ	塩・料理酒・本みりん・ トマトケチャップ・醤油・酢 醤油・本みりん・だし だし	絵皿 椀
★	19 火	鶏肉の照焼 中華風サラダ 麦入りごはん 味噌汁 ペアクリームワッフル 牛乳・いりこ	油・砂糖 米(国産)・押麦 ●ペ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	さやいんげん・大根・人参 小松菜 	醤油・本みりん 中華ドレッシング だし	絵皿 椀
21	木	厚揚げと野菜の中華炒め 蒸シューマイ 麦入りごはん 中華スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦 	豚肉・生揚げ・みそ 肉しゅうまい 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・黄パプリカ・ ピーマン・しょうが・にんにく  小松菜・キャベツ	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ  丸鶏がらスープ	絵皿 椀
26	火	スパゲティナポリタン ちくわ入りサラダ チキンナゲット スープ ぶどうゼリー 牛乳・いりこ	スパゲティ・油  砂糖・オリーブ油 油 ぶどうゼリー	ウインナー ちくわ ●チキンナゲット(→HAMカツ) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ピーマン・コーン・ トマトピューレ キャベツ・フロッコリー 人参・大根	塩・トマトケチャップ・チキンコンソメ 酢・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444kcal たんぱく質16g 脂質14.6g カルシウム195mg
-------	---

