



# 2024年 6月度 阪急幼稚園メニュー



<アレルギー表示 〇●(→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

6/11(火) 創立記念日のお祝いメニューです

※2024.5月 牛乳を1回お休みしました。  
代わりは6/6(木)メロンゼリーになります。

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・薬類・くだもの類	その他	
3月	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 具だくさん味噌汁 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  油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ  大根・ほうれん草・わかめ	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 だし	絵皿 椀
4火	麻婆丼  ナムル わかめスープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉  白ごま・砂糖・調合ごま油	豆腐・豚ひき肉・合わせみそ    牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・ 玉ねぎ・グリーンピース  緑豆もやし・人参・ さやいんげん・にんにく コーン・白菜 オレンジ	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ  醤油・塩 丸鶏がらスープ	丼 小皿 椀
6木	マグロカツ マカロニサラダ 麦入りごはん スープ メロンゼリー 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  メロンゼリー	まぐろカツ ちくわ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ  小松菜・白菜 	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
★ 11火	★お祝いメニュー サケちらし寿司 白菜とほうれん草のお浸し 鶏肉の野菜巻 花麩のすまし汁 プリン 牛乳・いりこ	米(国産)・砂糖  花麩 	さけほぐし身・凍り豆腐  鶏肉の野菜巻  プリン(豆乳クリーム入り) 牛乳・いりこ	人参・さやいんげん・コーン 白菜・ほうれん草 わかめ・えのきたけ	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
17月	かつおカツタルタルソース 切干大根サラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・マヨネースタイプ(卵不使用)・砂糖 砂糖・調合ごま油 ロールパン さつまいも	カツオカツ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ 切干大根・人参・さやいんげん・白菜  白菜・コーン・わかめ	酢・塩 醤油・酢・本みりん チキンコンソメ	絵皿 椀
18火	焼豚チャーハン ちくわとわかめのサラダ 中華スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油 油・砂糖 	焼豚・●卵そぼろ(→なし) ちくわ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・小松菜 わかめ・きゅうり・人参 キャベツ・しめじ バナナ	減塩醤油ラーメンスープ・ 丸鶏がらスープ・塩 酢・醤油 丸鶏がらスープ	絵皿 椀
25火	サバの塩こうじ焼 いんげん豆ともやしのお浸し 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦	さば  豚肉・油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	さやいんげん・緑豆もやし・人参 白菜・わかめ・玉ねぎ	塩こうじ 醤油・本みりん・だし だし 	絵皿 椀
27木	スパゲティミートソース キャベツのサラダ 野菜クロック スープ 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 野菜クロック・油	豚ひき肉・大豆ミンチ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ キャベツ・人参・コーン  大根・小松菜	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 麦茶	絵皿 椀

\*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454Kcal	タンパク質16.1g
	脂質14.6g	カルシウム205mg

