



# 2024年 10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

★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	
3	木	チキンカツ おなかサラダ 麦入りごはん 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	油 玉ねぎドレッシング 米(国産)・押麦	やわらかチキンカツ かつお節  ウィンナー 牛乳・いりこ	大根・コーン・さやいんげん  白菜・玉ねぎ	中濃ソース  チキンコンソメ	
7	月	きつねうどん ちくわのカレー揚げ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油 	味付けいなり揚げ ちくわ  牛乳・いりこ	わかめ・大根・人参  オレンジ	だし・白だし カレーパウダー・チキンコンソメ	
8	火	チキンボールカレー風味 和風サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・でん粉  砂糖・オリーブ油 ロールパン	チキンボール   牛乳・いりこ	玉ねぎ 大根・さやいんげん・人参  キャベツ・ほうれん草	だし・トマトケチャップ・醤油・ 本みりん・塩・カレーフレーク 酢・醤油  チキンコンソメ	
10	木	豚肉のおなか炒め ブロッコリーサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	豚肉・かつお節   牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ブロッコリー・コーン  大根・小松菜	醤油・本みりん・料理酒 醤油  チキンコンソメ	
15	火	サンマの蒲焼風 白菜とワカメの酢の物 あずきおこわ 花麩の味噌汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖 砂糖 米(国産)・もち米 花麩	さんま開き  小豆 合わせみそ  牛乳・いりこ	しょうが 白菜・人参・わかめ  玉ねぎ りんご	料理酒・醤油・本みりん 酢・醤油 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	
17	木	ヤンニョム風チキン 春雨サラダ 麦入りごはん 具たくさん中華スープ 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖・調合ごま油・白ごま  春雨・油 米(国産)・押麦	鶏肉   牛乳・いりこ	にんにく  コーン・小松菜  玉ねぎ・わかめ・緑豆もやし・コーン	塩・料理酒・本みりん・ トマトケチャップ・醤油・酢 青じそドレッシング(ノンオイル)  丸鶏がらスープ 箱	
21	月	ハンバーグバーベキュー風味 ポテトサラダ ロールパン 具たくさんスープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	ハンバーグ   牛乳・いりこ	玉ねぎ・グリーンピース  キャベツ・玉ねぎ・ほうれん草	トマトケチャップ・ウスターソース 塩  チキンコンソメ 	
22	火	ポークカレー コーンサラダ ぶどうかん 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・ぶどうジュース	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(ノンオイル)	
28	月	ポークコロケ ツナサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油  米(国産)・押麦	ツナフレーク   牛乳・いりこ	小松菜・大根  人参・白菜 	コロケ・中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル)  チキンコンソメ	
29	火	サバの塩焼 ほうれん草ともやしの菜種和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 調合ごま油 米(国産)・押麦	さば ●卵(→なし)  油揚げ・合わせみそ  牛乳・いりこ	ほうれん草・緑豆もやし  玉ねぎ バナナ	塩 醤油・本みりん・だし  だし 	
★ 31	木	メンチカツ おさつサラダ ロールパン 豆乳スープ パンプキンプリン 牛乳・いりこ	油 さつまいも・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン 	●メンチカツ(→ハムカツ)  豆乳  牛乳・いりこ	人参・きゅうり  玉ねぎ・コーン かぼちゃプリン	中濃ソース 塩  チキンコンソメ 	

★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429Kcal たんぱく質14.8g 脂質15.9g カルシウム185mg
-------	---

