



2024年 11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

★の日はクッキングメニューです。

★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	
★ 1 金	鶏肉の照焼 コールスローサラダ 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	油・砂糖 マヨネーズタイプ(卵不使用)・砂糖 米(国産)・押麦 さつまいも	鶏肉 豚肉・合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが 玉ねぎ・キャベツ・人参 人参・大根	醤油・本みりん 塩・酢 だし	
5 火	白身魚フライ 切干大根サラダ 麦入りごはん 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 砂糖・調合ごま油 米(国産)・押麦	白身魚フライ 牛乳・いりこ	切干大根・人参・さやいんげん・白菜 玉ねぎ・コーン・小松菜	中濃ソース 醤油・酢・本みりん チキンコンソメ	
7 木	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・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 わかめ・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	
11 月	クルルのおさつコーンクリームシチュー ハムカツ グリーンサラダ 麦入りごはん 牛乳・いりこ	さつまいも・油・マカロニ 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	鶏肉・牛乳 ハムカツ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・グリーンピース・クリームコーン ブロッコリー・さやいんげん・キャベツ	クリームシチューミックス 青じそドレッシング(ノンオイル)	
12 火	サバの漬け焼 白菜の和え物 麦入りごはん すまし汁 牛乳・いりこ	砂糖・油 米(国産)・押麦 花麩	さば 牛乳・いりこ	白菜・人参 大根	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	
14 木	豚じゃが 小松菜と白菜のお浸し 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	じゃが芋・油・砂糖 米(国産)・押麦	豚肉 合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・グリーンピース 小松菜・白菜 しめじ・かぼちゃ	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	
19 火	コーンコロッケ もやしとほうれん草のサラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	コーンコロッケ・油 油・砂糖 ロールパン	 牛乳・いりこ	緑豆もやし・人参・ほうれん草 玉ねぎ・キャベツ・わかめ・コーン	醤油・酢 チキンコンソメ	
21 木	カレーライス マカロニサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 *マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク・トマトケチャップ・ウスターソース 塩	
★ 25 月	ミートボールとさつまいものシチュー おなかサラダ ロールパン アップルゼリー 牛乳・いりこ	さつまいも・油 砂糖 ロールパン りんごゼリー	チキンボール・牛乳 かつお節 牛乳・いりこ	玉ねぎ・しめじ・グリーンピース きゅうり・人参・大根	クリームシチューミックス 醤油・酢・本みりん	
26 火	サバの塩焼 白菜とブロッコリーの梅風味和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦	さば 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	白菜・ブロッコリー・練り梅 玉ねぎ	塩 醤油・本みりん・だし だし	
28 木	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 	豚肉・油揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ほうれん草 バナナ	だし・白だし・カレーフレーク 塩	

*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439Kcal たんぱく質15.3g 脂質14.7g カルシウム194mg
-------	---

