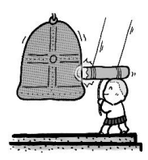
2024年　12月度　阪急幼稚園メニュー

＜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

日付	曜日	献立名	材料 黄◇　力や体温となるもの 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	食器
2	月	ポークコロッケ マカロニサラダ ロールパン 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	牛乳・いりこ	コーン・人参・グリンピース 玉ねぎ・小松菜	コロッケ・中濃ソース 塩 チキンコンソメ	
3	火	味噌ラーメン 蒸シューマイ フルーツ（バナナ） 牛乳・いりこ	ラーメン・油	豚肉・合わせみそ 肉しゅうまい 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし・ほうれん草・にんにく・しょうが バナナ	醤油・丸鶏がらスープ・塩	
★ 5	木	クリスマスカレー さっぱりサラダ フライドチキン クリスマスデザート 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 でん粉・油 ●ロールケーキ(いちご) （→アレルギーフリークレープ）	豚肉 鶏肉 牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・人参 キャベツ・わかめ・コーン	カレーフレーク・トマトケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング(ノンオイル) 丸鶏がらスープ	
9	月	マグロカツ 大根サラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン	まぐろカツ 牛乳・いりこ	大根・さやいんげん・人参 キャベツ・玉ねぎ	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	
10	火	ハンバーグバーベキュー風味 おさつサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	ハンバーグ 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 白菜・コーン	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	
12	木	アジの味噌煮 インゲンのごま和え 麦入りごはん すまし汁 牛乳・いりこ	砂糖 白ごま 米(国産)・押麦	あじ・合わせみそ 油揚げ 牛乳・いりこ	しょうが さやいんげん・人参・えのきたけ ほうれん草	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし・醤油・塩	
16	月	チキンカツ 小松菜のナムル 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)・押麦 花麩	やわらかチキンカツ 合わせみそ 牛乳・いりこ	小松菜・人参・にんにく 玉ねぎ	中濃ソース 醤油・塩 だし	
17	火	赤飯 牛肉の野菜巻 黒豆 お雑煮風 ごまめ 牛乳	もち米・米(国産)・黒ごま 白玉だんご・花麩 砂糖	赤飯の素 ●牛肉の野菜巻 （→鶏肉の野菜巻） 黒豆 いりこ 牛乳	白菜・人参・みつば	塩 だし・醤油・塩 本みりん・醤油	

★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428Kcal　タンパク質15.9ｇ 脂質14.6ｇ　カルシウム211mg