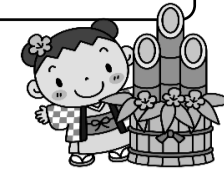




2025年 1月度 阪急幼稚園メニュー



<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

日付	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	
9	木	トンカツ 白菜とほうれん草のレモン和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 砂糖 米(国産)・押麦	トンカツ 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	白菜・ほうれん草・人参・レモン果汁 玉ねぎ	中濃ソース 酢・醤油 だし	
14	火	ハンバーグトマトソース 春雨サラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油・砂糖 春雨・油・マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 さつまいも	ハンバーグ 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト きゅうり・人参 ほうれん草	トマトケチャップ だし	
16	木	アジの旨煮 もやしとブロッコリーのごま和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖 白ごま 米(国産)・押麦 おつゆ麩	あじ 合わせみそ 牛乳・いりこ	しょうが 緑豆もやし・ブロッコリー・人参 かぼちゃ・玉ねぎ	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし だし	
20	月	白身魚フライ ミックスサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 玉ねぎドレッシング ロールパン じゃが芋	白身魚フライ ウィンナー 牛乳・いりこ	キャベツ・さやいんげん・コーン・人参 玉ねぎ・わかめ	中濃ソース チキンコンソメ	
21	火	のっぺいうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	大根・人参・干しいたけ・ほうれん草 あおさのり バナナ	だし・白だし・塩	
23	木	サバの塩焼 いんげん豆とキャベツのごま和え 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	油 白ごま 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・キャベツ・人参 わかめ・玉ねぎ	塩 醤油・本みりん・だし だし	
27	月	メンチカツ マカロニサラダ 麦入りごはん コーンスープ 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	●メンチカツ(→ハムカツ) 豆乳 牛乳・いりこ	人参・キャベツ・グリーンピース クリームコーン・コーン・玉ねぎ	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	
★	28	チキン南蛮(宮崎) おかかサラダ 麦入りごはん スープ レモンケーキ 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖・ マヨネースタイプ(卵不使用) 油・砂糖 米(国産)・押麦 ●レモンケーキ(→ミニゼリー)	鶏肉 かつお節 牛乳・いりこ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 白菜・さやいんげん・コーン 緑豆もやし・人参・わかめ	料理酒・塩・酢・醤油 醤油・酢 チキンコンソメ	
30	木	アジの蒲焼風 小松菜ともやしのごま和え 恵方巻 花麩のすまし汁 いりこ	でん粉・油・砂糖 白ごま 米(国産) 花麩	あじ ウィンナー いりこ	しょうが 小松菜・緑豆もやし きゅうり・人参・焼きのり わかめ・えのきたけ	料理酒・醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし 塩・だし だし・醤油・塩 麦茶	

★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448Kcal	たんぱく質16.9g
	脂質16.9g	カルシウム202mg

