



2025年 2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



「♪」のメニューは、年長組さんのリクエストメニューです。
今年度は2月・3月に出てきますよ！
どんなメニューが人気だったのかな？お楽しみに！！



♪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			
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	
3	月	マグロカツ 春雨サラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 春雨・油 米(国産)・押麦	まぐろカツ 牛乳・いりこ	小松菜・人参 コーン・白菜	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 麦茶
4	火	ハンバーグバーベキュー風味 ポテトサラダ ロールパン 具だくさんスープ 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 人参・白菜・わかめ・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 麦茶
★	6	♪スパゲティミートソース ブロッコリーサラダ ハートのコロッケ スープ ココアワッフル 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油・油・砂糖 ハートのミートコロッケ・油 ●ココアワッフル(→ミニゼリー)	豚ひき肉・大豆ミンチ さつま揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ ブロッコリー・コーン 緑豆もやし・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 おろし醤油ドレッシング(ノンオイル) チキンコンソメ
13	木	クルルのおさつクリームシチュー ハムカツ グリーンサラダ 麦入りごはん 牛乳・いりこ	さつま芋・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 きゅうり・さやいんげん・大根	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) 麦茶
17	月	照焼ミートボール キャベツとオクラのおかか和え 麦入りごはん 具だくさん味噌汁 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦 さつま芋	チキンボール かつお節 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	キャベツ・人参・オクラ 玉ねぎ・わかめ	醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし だし
18	火	コーンコロッケ ツナときゅうりのサラダ 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 玉ねぎドレッシング ロールパン	ツナフレーク 牛乳・いりこ	人参・きゅうり・大根 玉ねぎ・緑豆もやし・わかめ	チキンコンソメ
20	木	ホットドッグ ポテトフライ 具だくさんスープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ドックパン・油 ポテトフライ・油	ボークウインナー 牛乳・いりこ	キャベツ あおさのり 人参・玉ねぎ・小松菜・コーン バナナ	塩・カレーパウダー・トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ
♪	25	♪カレーライス ♪マカロニサラダ オレンジかん 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	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 きゅうり・コーン 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク・トマトケチャップ・ウスターソース 塩 麦茶
27	木	焼きそば 大学芋 味噌汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	焼きそば用麺・油 さつま芋・油・砂糖・黒ごま りんご	豚肉・かつお節 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	キャベツ・人参・ピーマン・緑豆もやし 小松菜・玉ねぎ りんご	中濃ソース・とんかつソース だし 麦茶

*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450Kcal たんぱく質14.8g 脂質16.0g カルシウム206mg
-------	---

