



# 2013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。

日	曜日	献立名	材料				食器
			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	黄△ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
2	月	ロールパン クリームシチュー ひよこ豆のサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉,牛乳 ひよこ豆,ツナフレーク 牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,グリンピース イエローピーマン,レッドピーマン,ピーマン,ブロッコリー パイン[缶詰]	じゃが芋,油 ●マヨネーズ(→ゆず醤油ドレッシング) 塩	丸ロールパン クリームシチューの素 塩	絵皿 椀
3	火	麦ご飯 サバの蒲焼風 ナムル 具だくさん味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サバ 豆腐,味噌 牛乳,いりこ	土生姜 小松菜,人参,太もやし,にんにく 玉ねぎ,かぼちゃ,青ねぎ 黄桃[缶詰]	片栗粉,油,砂糖,片栗粉 白ごま,砂糖,ごま油 コンニャク だし[無添加]	滋賀県産こしひかり,押麦 酒,醤油,みりん 醤油,塩 だし[無添加]	絵皿 椀
5	木	キャロットピラフ エビフライ&お楽しみポテト キャベツサラダ スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ	豚ミンチ ●エビフライ(→チキンソテー) キャベツ 牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参,人参ピューレ,むき枝豆 キャベツ,胡瓜,コーン,わかめ,レモン果汁 ほうれん草,えのき 牛乳,いりこ	滋賀県産こしひかり,油 ●おたのしみポテト(→ポテトフライ),油 砂糖,オリーブ油 さつま芋 クリスマスゼリー	コンソメ,塩 穀物酢,塩,醤油 ブイヨン[無添加],塩	絵皿 椀
9	月	野菜たっぷり味噌ラーメン フルーツポンチ 牛乳・いりこ	豚肉,かまぼこ 牛乳,いりこ	玉ねぎ,キャベツ,人参,コーン,キヌサヤ みかん[缶詰],バナナ,りんご,寒天	中華麺,油 砂糖	ブイヨン[無添加],塩 味噌ラーメンスープの素	丼 椀
10	火	高野豆腐のそぼろ丼 ちくわの磯辺揚げ 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	豚ミンチ,高野豆腐 ちくわ 味噌 牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参,干しいたけ,土生姜,むき枝豆 青のり粉 太もやし,ほうれん草 パイン[缶詰]	滋賀県産こしひかり,油,砂糖,片栗粉 小麦粉,油 麸 牛乳,いりこ	酒,醤油,だし[無添加] だし[無添加]	丼 椀 小皿
12	木	お雑煮 あべかわ餅 エビの旨煮 栗きんとん 黒豆 いりこ(ごまめ)	鶏肉,●白かまぼこ(→かまぼこなし) きな粉 有頭エビ 黒豆 いりこ	大根,白菜,人参,みつば,ゆず おもちつき 砂糖 栗きんとん 砂糖	もち,里芋 もち米,砂糖 砂糖 栗きんとん 砂糖	だし[無添加],醤油,みりん,塩 塩 みりん,醤油,酒,塩,和風だし みりん,醤油	絵皿 椀

★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。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	466 kcal	16.9 g	13.6 g	170 mg

