



# 2014年6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	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	食器
2 月	ロールパン 鶏肉のバーベキューソース スープ 牛乳・いりこ	鶏肉	●うれん草,玉ねぎ,コーン キヤベツ,人参 パイント[缶詰]	ロールパン 小麦粉油,砂糖,片栗粉 バター じゃが芋	ロールパン 小麦粉油,オヨローズ(→ヨヨクスなし),砂糖 コンニャク,油,砂糖 コーン油,油,砂糖 小麥粉油,○ヨヨクスなし,砂糖 コンニャク,油,砂糖 コーン油トマトソース	絵皿 椀
3 火	麦ご飯 サケのムニエルタルタルソース 昆布イリチー	サケ	青切り昆布,干切大根,干しいたけ,人参 かぼちゃ,白菜,小松菜 オレンジ	滋賀県産ごしひかり,押麦 さつま芋,油,砂糖 醤油,酒,中華だし 醤油,塩,穀物酢,塩 醤油,みりん,和風だし だし[無添加]	滋賀県産ごしひかり,押麦 さつま芋,油,砂糖 醤油,酒,中華だし 醤油,塩,穀物酢,醤油,塩 醤油,みりん,和風だし だし[無添加]	絵皿 椀
5 木	味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	味噌	牛乳,いりこ	牛乳,いりこ	牛乳,いりこ	絵皿 椀
9 月	ロールパン チーズ入りコーンサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 牛乳 チーズ	人参,玉ねぎ,グリンピース 太もやし,テンゲンサイ,人参 バナナ	ロールパン じゃが芋,油 ●フレンチドレッシング(→ヨヨクスなし) 油,砂糖,片栗粉	ロールパン じゃが芋,油 ●フレンチドレッシング(→ヨヨクスなし) 油,砂糖,片栗粉	絵皿 椀
10 火	五目チャーハン ミニトボールの甘酢あん 白菜のおかか和え スープ	牛乳,いりこ	玉ねぎ,青ねぎ 白菜,ほうれん草,人参 ちくわ,花かつお 豆腐	●ロースハム,●卵(→ハム・卵なし) ミニトボール アヒンナ-→(→ウインナーなし)	滋賀県産ごしひかり,油,ごま油 油,砂糖,片栗粉	絵皿 椀
12 木	麦ご飯 アジの蒲焼風 ワインナーと野菜のソテー	牛乳,いりこ	牛乳,いりこ	牛乳,いりこ	牛乳,いりこ	絵皿 椀
16 月	豚肉と根菜のごま醤油煮 ほうれん草の葉種和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 サイコロ揚げ ●卵(→卵なし・コーン) 味噌 牛乳,いりこ	大根,玉ねぎ,人参,枝豆 ほうれん草,白菜 わかめ パイント[缶詰]	滋賀県産ごしひかり,押麦 コンニャク,油,砂糖,白ごま 油 そうめん	滋賀県産ごしひかり,押麦 コンニャク,油,砂糖,白ごま 油 そうめん	絵皿 椀
17 火	パンプキンサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	合ミンチ	玉ねぎ,パプリカ,マッシュルーム,人参,トマト 土生姜,こんにゃく,ホールトマト かぼちゃ,ブロッコリー,人参 太もやし,小松菜,コーン オレンジ	丸ロールパン ツイストマカロニのボロネーゼ ●マヨネーズ(→塩)	丸ロールパン ツイストマカロニ,オリーブ油,砂糖 塩 だし[無添加]	絵皿 椀
23 月	麦ご飯 鶏肉の磯辺揚げ 力二かまとキャベツの酢の物 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	牛乳,いりこ	青のり粉 キヤベツ,人参,胡瓜 豆腐,味噌 牛乳,いりこ	滋賀県産ごしひかり,押麦 小麦粉油 砂糖	滋賀県産ごしひかり,押麦 小麦粉油 砂糖	絵皿 椀
24 火	麦ご飯 サバの味噌煮 もやしとチンゲンサイのごま和え かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ	牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参 太もやし,チソゲンサイ,人参 かき玉汁 牛乳,いりこ	うどん 油,砂糖	うどん 油,砂糖	絵皿 小皿
26 木	カレーライス キヤベツサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参 キヤベツ,胡瓜,レモン果汁 寒天,100%アップルジュース	滋賀県産ごしひかり,押麦 砂糖	滋賀県産ごしひかり,押麦 砂糖,オリーブ油 砂糖	絵皿 椀
30 月	平天と野菜のソテー わかれめスープ フルーツ 牛乳・いりこ	牛乳,いりこ	トマトピューレ ブロッコリー,玉ねぎ,コーン わかれめ,白菜,人参 パイン[缶詰]	ロールパン 油 じゃが芋	ロールパン ワイン,みりん,デミグラスソース 中華だし ブイヨン[無添加],塩	絵皿 小皿

\* 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	473 kcal	17.1 g	16.5 g	197 mg