



2014年9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				その他	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・葉類・くだもの類	黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他		
★ 8	月	ロールパン 鶏肉のハニージンジャーソース マカロニと野菜のソテー クリームスープ 十五夜デザート 牛乳・いりこ	鶏肉 ●ペーコン(→ペーコンなし)、牛乳	レモン果汁、土生姜 玉ねぎ、インゲン、人参、イエローピーマン 白菜、かぼちゃ、パセリ	丸ロールパン 小麦粉、油、はちみつ マカロニ、油 十五夜ゼリー	塩、醤油 ケチャップ、塩、コンソメ クリームシチューの素	絵皿 椀	
	9	火	豚肉 ツナフレック 牛乳・いりこ	玉ねぎ、人参 りんご、キャベツ、大根、ブロッコリー 寒天	滋賀県産こしひかり、じゃが芋、油 砂糖、油 パインナップルジュース、砂糖	カレールー 穀物酢、塩	絵皿 椀	
11	木	棒々鶏風冷麺 小松菜と白菜のおかか和え フルーツ 牛乳・いりこ	ささみ ちくわ、花かつお 牛乳、いりこ	胡瓜、太もやし、コーン、わかめ 小松菜、白菜、人参 バナナ	中華麺、ごま油 香りごまドレッシング	冷し中華スープの素 醤油、みりん、和風だし	丼 小皿	
	15	月	敬老の日					
16	火	ゆかりご飯 大豆ひじきコロツケ ウインナーと野菜のソテー 具だくさん味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	●ウインナー(→ウインナーなし) 味噌 牛乳、いりこ	玉ねぎ、ブロッコリー、人参、コーン 大根、人参、ごぼう、ほうれん草 みかん〔缶詰〕	滋賀県産こしひかり、押麦 油 油 さつま芋、コンニャク	ゆかり 大豆ひじきコロツケ コンソメ、醤油 だし〔無添加〕	絵皿 椀	
	18	木	麦ご飯 サバのソース煮 パンサンズー かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サバ ●ローズハム(→ハムなし、コーン) ●卵(→卵なし)、豆腐 牛乳、いりこ	土生姜 胡瓜、人参 白菜、青ねぎ 梨	滋賀県産こしひかり、押麦 砂糖 春雨、砂糖、ごま油	絵皿 椀	
22	月	ロールパン ビーフシチュー フレンチサラダ フルーツポンチ 牛乳・いりこ	牛肉 牛乳、いりこ	人参、玉ねぎ、トマトピューレ、グリーンピース キャベツ、コーン、ブロッコリー みかん〔缶詰〕、りんご、バナナ、寒天	ロールパン じゃが芋、油 ●フレンチドレッシング(→酢、砂糖、塩)、砂糖	ビーフシチューの素、ケチャップ、塩	絵皿 椀	
	25	木	麦ご飯 サケのちゃんちゃん焼 ビーフンソテー すまし汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サケ、味噌 ●ペーコン(→ペーコンなし) 豆腐 牛乳、いりこ	キャベツ、玉ねぎ、人参 太もやし、インゲン、イエローピーマン かぼちゃ、わかめ、青ねぎ 黄桃〔缶詰〕	滋賀県産こしひかり、押麦 油、油、砂糖 ビーフン、油	絵皿 椀	
30	火	ロールパン ハンバーグマトソース ポテトサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ハンバーグ 牛乳、いりこ	玉ねぎ 胡瓜、ブロッコリー、人参 大根、コーン、ほうれん草 みかん〔缶詰〕	丸ロールパン 油 じゃが芋、●マヨネーズ(→塩)	トマトソース、ケチャップ 塩 ブイヨン〔無添加〕、塩	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	470 kcal	16.1 g	16.5 g	181 mg

