



# 2014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			黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	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			
1	月	五目あんかけラーメン	豚肉,かまぼこ	白菜,玉ねぎ,コーン 干しいたけ,青ねぎ ほうれん草,人参,干切大根,にんにく	中華麺,油,片栗粉	醤油,中華だし,塩 醤油ラーメンスープの素 醤油,塩	丼 小皿	
		ナムル	キャンドイチーズ 牛乳,いりこ	土生姜 小松菜,太もやし,人参,土生姜 玉ねぎ,人参,えのきわかめ みかん【缶詰】	白ごま,砂糖,ごま油	醤油,酒 醤油,みりん,酒,和風だし だし【無添加】,醤油,みりん,塩	絵皿 椀	
		麦ご飯	サバ 豚ミンチ ●卵(→卵なし),豆腐 牛乳,いりこ	滋賀県産こしひかり,押麦 砂糖,油 油,砂糖				
★ 4	木	キャロットピラフ	●ペーコン(→ペーコンなし) 鶏肉	玉ねぎ,人参,人参ビュレ,グリーンピース にんにく	滋賀県産こしひかり,油	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
		ローストチキン	ツナフレーク	キャベツ,コーン,イローピーマン,トマト,マヨネーズ チンゲンサイ,かぼちゃ,大根	●おたのしみポテト(→ポテトフライ),油 香りごまドレッシング クリスマスゼリー	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
		おたのしみポテト	牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,ブロッコリー 胡瓜,コーン,インゲン パイン【缶詰】	丸ロールパン じゃが芋,油 マカロニ,マヨネーズ(→必ず醤油ドレッシング)	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
8	月	ロールパン	鶏肉,牛乳	人参,玉ねぎ,ブロッコリー 胡瓜,コーン,インゲン パイン【缶詰】	丸ロールパン じゃが芋,油 マカロニ,マヨネーズ(→必ず醤油ドレッシング)	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
		鶏肉と野菜のクリームシチュー	牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,ブロッコリー 胡瓜,コーン,インゲン パイン【缶詰】	丸ロールパン じゃが芋,油 マカロニ,マヨネーズ(→必ず醤油ドレッシング)	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
		マカロニと野菜のサラダ	牛乳,いりこ	人参,玉ねぎ,ブロッコリー 胡瓜,コーン,インゲン パイン【缶詰】	丸ロールパン じゃが芋,油 マカロニ,マヨネーズ(→必ず醤油ドレッシング)	コンソメ,塩 塩,醤油,酒,バブリカパウダー	絵皿 椀	
9	火	高野豆腐のそぼろ丼	豚ミンチ,高野豆腐,ちくわ	玉ねぎ,人参,干しいたけ,土生姜,グリーンピース	滋賀県産こしひかり,片栗粉 さつま芋,小麦粉,油 そうめん	酒,醤油,だし【無添加】 だし【無添加】	絵皿 椀	
		さつま芋の天ぷら	味噌	大根,ほうれん草,人参 オレンジ	さつま芋,小麦粉,油 そうめん	酒,醤油,だし【無添加】 だし【無添加】	絵皿 椀	
		味噌汁	牛乳,いりこ	大根,ほうれん草,人参 オレンジ	さつま芋,小麦粉,油 そうめん	酒,醤油,だし【無添加】 だし【無添加】	絵皿 椀	
11	木	麦ご飯	豚肉	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン 胡瓜,太もやし,コーン,わかめ かぼちゃ,青ねぎ 黄桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 油 麩	オイスターソース,醤油,酒 練糖,醤油,みりん,和風だし だし【無添加】	絵皿 椀	
		豚肉のオイスターソース炒め	●かニ風味かまぼこ(→かニかまなし) 豆腐,味噌	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン 胡瓜,太もやし,コーン,わかめ かぼちゃ,青ねぎ 黄桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 油 麩	オイスターソース,醤油,酒 練糖,醤油,みりん,和風だし だし【無添加】	絵皿 椀	
		かニかまと胡瓜の梅風味え	牛乳,いりこ	キャベツ,玉ねぎ,人参,ピーマン 胡瓜,太もやし,コーン,わかめ かぼちゃ,青ねぎ 黄桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 油 麩	オイスターソース,醤油,酒 練糖,醤油,みりん,和風だし だし【無添加】	絵皿 椀	
15	月	お雑煮	●白かまぼこ(→かまぼこなし) きな粉	白菜,玉ねぎ,人参,みつば,ゆず	もち,里芋 もち,砂糖	だし【無添加】,醤油,みりん,塩 塩	絵皿 椀	
		あべかわ餅	鶏肉の二色巻き うす揚げ	白菜,玉ねぎ,人参,みつば,ゆず	もち,里芋 もち,砂糖	だし【無添加】,醤油,みりん,塩 塩	絵皿 椀	
		鶏肉の二色巻き	黒豆 いりこ	大根,人参,れんこん	油,砂糖 さつまいも,砂糖 砂糖	だし【無添加】,醤油,みりん,塩 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	496 kcal	18.1 g	16.5 g	187 mg

