



2015年2月度 阪急幼稚園メニュー

こともみんな
すばらしい

<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。

日	曜日	献立名	材 料				食器
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他	
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
2	月	ロールパン クリームシチュー ツナサラダ フルーツヨーグルト	鶏肉,牛乳 ツナフレーク ヨーグルト	人参,玉ねぎ,枝豆 キャベツ,コーン,胡瓜 みかん【缶詰】,黄桃缶 りんご	丸ロールパン じゃが芋,油 砂糖	クリームシチューの素 青じそドレッシング	絵皿 椀
3	火	福豆ご飯 豚肉と根菜の煮物 もやしとチンゲン菜のおかか和え すまし汁 きなこボーロ福豆 牛乳・いりこ	牛乳,いりこ 水煮大豆 豚肉 ●カニ風味かまぼこ(→カニかまなし),花かつお 牛乳,いりこ	大根,人参,グリーンピース 太もやし,チンゲンサイ,えのき わかめ,青ねぎ,太もやし	滋賀県産こしひかり コンニャク,油,砂糖 ●きなこボーロ福豆(→ローゼリー)	醤油,みりん,酒,和風だし 醤油,酒,みりん,和風だし だし【無添加】,醤油,みりん,塩	絵皿 椀
5	木	麦ご飯 サケのサクサク焼 ベーコンと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サケ ●ベーコン(→ベーコンなし) 味噌 牛乳,いりこ	インゲン,玉ねぎ,人参 かぼちゃ,大根,青ねぎ パイン【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 ●マヨネーズ(→サケのつけ焼),パン粉,油 油	塩,ウスターソース コンソメ だし【無添加】	絵皿 椀
9	月	ロールパン チーズハンバーグ 平天と野菜のソテー スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ハンバーグ,ピザチーズ 平天 牛乳,いりこ	キャベツ,人参,ピーマン,えのき 玉ねぎ,枝豆,コーン 黄桃【缶詰】	ロールパン 油 油	コンソメ ブイヨン【無添加】,塩	絵皿 椀
11	水	建国記念の日					
13	金	麦ご飯 牛肉と厚揚げの煮物 胡瓜酢の物 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	牛肉,厚揚げ ●カニ風味かまぼこ(→人参) 味噌 牛乳,いりこ	大根,人参 胡瓜,太もやし,わかめ 玉ねぎ,青ねぎ みかん【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖,片栗粉 砂糖 じゃが芋	醤油,みりん,和風だし 穀物酢,醤油 だし【無添加】,塩	絵皿 椀
16	月	チャンポン 蒸しシューマイ キャンディチーズ 牛乳・いりこ	豚肉,かまぼこ ●シューマイ(→さつま芋) キャンディチーズ 牛乳,いりこ	白菜,玉ねぎ,コーン,青ねぎ	中華麺,油	塩,豚骨ラーメンスープの素	丼 小皿
17	火	ポークカレー コーンサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 ツナフレーク 牛乳,いりこ	玉ねぎ,人参 コーン,ブロッコリー,レタス みかん【缶詰】	滋賀県産こしひかり,じゃが芋,油 イタリアンドレッシング	カレールー	絵皿 小皿
19	木	麦ご飯 オープンオムレツ 味噌汁 さつま芋の甘煮 フルーツ 牛乳・いりこ	●卵(→鶏ソテー),牛乳●ベーコン(→鶏ソテー) 味噌 牛乳,いりこ	玉ねぎ,ほうれん草 白菜,人参,青ねぎ 黄桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり,押麦 油 さつま芋,砂糖	塩,コンソメ,ケチャップ だし【無添加】 醤油,和風だし	絵皿 椀
20	金	ロールパン 白身魚のマヨネーズ焼 ウインナーと野菜のソテー スープ フルーツ 牛乳・いりこ	ホキ ●ウインナー(→ウインナーなし) ●卵(→卵なし) 牛乳,いりこ	パセリ 玉ねぎ,キャベツ,人参 干しいたけ,わかめ 黄桃【缶詰】	ロールパン 小麦粉,油,●マヨネーズ(→鶏のつけ焼) 油	塩 コンソメ ブイヨン【無添加】,塩	絵皿 椀
★ 23	月	スパゲティミートソース ブロッコリーサラダ わかめスープ パインかん 牛乳・いりこ	豚ミンチ ちくわ 牛乳,いりこ	玉ねぎ,にんにく,マトビュレ,グリーンピース ブロッコリー,人参,コーン わかめ,太もやし,えのき 寒天,パイン【缶詰】,パイナップルジュース	スパゲティ,オリーブ油,油,砂糖 和風ドレッシング 砂糖	ワイン,ケチャップ,ウスターソース 醤油,塩 ブイヨン【無添加】,塩	絵皿 椀
24	火	麦ご飯 おでん風煮込み もやしとインゲンのごま和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	牛肉,●うずら卵(→じゃが芋),厚揚げ,ちくわ ●ロースハム(→ロースハムなし) 味噌 牛乳,いりこ	大根,人参 太もやし,インゲン 玉ねぎ,青ねぎ りんご	滋賀県産こしひかり,押麦 コンニャク,砂糖 ごま和えの素 麩	醤油,みりん,和風だし,塩 醤油 だし【無添加】	絵皿 椀
26	木	麦ご飯 豚肉のオイスターソース炒め 蒸さつま芋 スープ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 牛乳,いりこ	玉ねぎ,小松菜,ピーマン ブロッコリー,人参 オレンジ	滋賀県産こしひかり,押麦 油,砂糖,白ごま,ごま油 さつま芋 じゃが芋	オイスターソース,醤油 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	453 kcal	16.6 g	15.1 g	202 mg

