



2015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いません。

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◇ カや体温となるもの 穀類・油類・砂糖類・いも類	その他	
1	月	ロールパン 鶏肉のバーベキューソース ポパイインター スープ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉 	ほうれん草、玉ねぎ、コーン キャベツ、人参 パイン(缶詰)	ロールパン 小麦粉、なたね油、砂糖、片栗粉 バター じゃが芋	塩、ワイン、ウスターソース、ケチャップ 醤油、コンソメ 醤油、塩 ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
2	火	麦ご飯 リケのミニエタルタルソース 民布イリチー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	サケ うす揚 煮みそ 牛乳・いりこ	パセリ、玉ねぎ 細切昆布、切干大根、生しいたけ、人参 グリーンピース かぼちゃ、白菜、青ねぎ オレンジ	滋養黒豆こしひかり、押麦 のり、小麦粉、砂糖、片栗粉、マヨネーズ(マヨネーズなし) なたね油、砂糖 塩	穀物酢、塩 醤油、本みりん、和風だし だし(無添加) 	絵皿 椀
4	木	麦ご飯 鶏肉のオースターソース炒め 大学芋 スープ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ、ピーマン チンゲンサイ、コーン、人参 バナナ	滋養黒豆こしひかり、押麦 なたね油 さつまいも、なたね油、砂糖	オースターソース、醤油、酒 醤油 ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
6	月	ロールパン ポークシチュー かにかまサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 ●かにかま(一人参) 牛乳・いりこ	人参、玉ねぎ、グリーンピース キャベツ、胡瓜 みかん(缶詰)	ロールパン じゃが芋、なたね油 ●フレンチドレッシング(一人参・砂糖・塩)	ハヤシルー	絵皿 椀
★	9	五目チャーハン ミートボールの甘酢あん 白菜のお浸し スープ ミニフィナンシェ 牛乳・いりこ	●ロースハム(一人参)、●卵(一人参) チキンボール ちくわ 豆腐 牛乳・いりこ	玉ねぎ、青ねぎ 白菜、小松菜、人参 太もやし、いんげん	滋養黒豆こしひかり、なたね油、ごま油 なたね油、砂糖、片栗粉 ●焼菓子(一人参)	チャーハンの素、鶏がらだし 醤油、塩 穀物酢、醤油、ケチャップ、鶏がらだし 醤油、本みりん、和風だし ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
11	木	麦ご飯 アジの蒲焼風 ウインナーと野菜のソテー 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	アジ ●おろし(一人参・ウインナーなし) 煮みそ 牛乳・いりこ	キャベツ、玉ねぎ、コーン、グリーンアスパラガス 青ねぎ、大根 パイン(缶詰)	滋養黒豆こしひかり、押麦 片栗粉、なたね油、砂糖、片栗粉 なたね油 さつまいも	酒、醤油、本みりん ブイヨン だし(無添加)	絵皿 椀
13	土	創立記念日 ロールパン ツイストマカロニのポロネーゼ	合ミンチ 	玉ねぎ、グリーンピース、ダイコン、トマト かぼちゃ、ブロッコリー、人参 ワカメ、ほうれん草、コーン オレンジ	丸ロールパン ツイストマカロニ、オリーブ油、砂糖 ●マヨネーズ(マヨネーズなし)	ケチャップ、ウスターソース、ブイヨン 塩 ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
15	月	パンパンキサラダ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	牛乳・いりこ	キャベツ、玉ねぎ、人参 太もやし、小松菜、コーン バナナ	中巻、なたね油 すりごま、ごま油	塩、鶏がらだし とんかつラーメンスープ 醤油、本みりん、和風だし	丼 小皿
16	火	チャンポン ツナともやしの中華和え フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉、●かまぼこ(一人参) 牛乳・いりこ	キャベツ、玉ねぎ、人参 太もやし、小松菜、コーン バナナ	中巻、なたね油 すりごま、ごま油	塩、鶏がらだし とんかつラーメンスープ 醤油、本みりん、和風だし	丼 小皿
18	木	麦ご飯 鶏肉の磯辺揚げ かにかまとキャベツの酢の物 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉 ●かにかま(一人参) 煮みそ 牛乳・いりこ	青のり キャベツ、人参、胡瓜 ごぼう、青葱、輪切 りんご	滋養黒豆こしひかり、押麦 小麦粉、なたね油 砂糖 じゃが芋	塩 穀物酢、醤油 だし(無添加)	絵皿 椀
22	月	ロールパン チキンカツ サウマイのサラダ 具だくさんスープ フルーツ 牛乳・いりこ	●チキンカツ(一人参のソテー) 豆腐、●かまぼこ(一人参) 牛乳・いりこ	胡瓜 グリーンアスパラガス、生しいたけ オレンジ	ロールパン なたね油 コンソメ、じゃが芋、●マヨネーズ(マヨネーズなし) ごま油	ケチャップ 塩 ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
23	火	カレーライス もやしとテンゲツリのごま和え りんごかん 牛乳・いりこ	牛肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ、人参 太もやし、チンゲンサイ かんてん、アップルジュース	滋養黒豆こしひかり、じゃが芋 なたね油 砂糖	カレーフレーク ごま和えの素、醤油	絵皿 小皿
25	木	麦ご飯 豚肉と野菜のケチャップ炒め さつまいも、バター、焼 スープ フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉 ●卵(一人参) 牛乳・いりこ	玉ねぎ、人参 ほうれん草、大根 バナナ	滋養黒豆こしひかり、押麦 なたね油、砂糖 さつまいも、バター	ケチャップ、醤油、本みりん、酒 ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
29	月	ロールパン メンチカツ ちくわと野菜のソテー わかめスープ フルーツ 牛乳・いりこ	メンチカツ ちくわ 牛乳・いりこ	ブロッコリー、玉ねぎ、コーン ワカメ、白菜、人参 パイン(缶詰)	ロールパン なたね油 なたね油 じゃが芋	トンカツソース 鶏がらだし ブイヨン(無添加)、塩	絵皿 椀
30	火	きつねうどん そばろ小松菜 フルーツ 牛乳・いりこ	味付油揚げ、●かまぼこ(一人参) 豚ミンチ 牛乳・いりこ	ワカメ 小松菜、人参、コーン りんご	うどん なたね油、砂糖	昆布つゆ、だし、醤油 醤油、本みりん、酒、和風だし	丼 小皿

★の日はお楽しみメニュー

●材料の割合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承ください。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	457kcal	16.9g	15.7g	183mg

