



2015年7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。 *ちくわ・ウインナーは卵が含まれていない製品を使用しております。

日	曜日	献立名	材 料				食器
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの骨子を育てるもの	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・雑穀類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
2	木	麦入りごはん 白身魚のハニエルオーロラソース 大根とチンゲン菜の塩茹め和え 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	ホキ 豆腐・麦みそ 牛乳・いりこ	 大根・チンゲン菜・塩茹め 玉ねぎ オレンジ	滋賀県産こしひかり・押麦 小麦粉・油●マヨネーズ(マヨネーズなし) 花麴	塩・ケチャップ 出し	絵皿 椀
6	月	ロールパン 揚げ鶏のレモン醤油がらめ 和風スパゲティ スープ フルーツ 牛乳・いりこ	鶏肉 牛乳・いりこ	レモン果汁 ブロッコリー・しめじ・おろしにんにく キャベツ・コーン・人参 マンゴー缶	丸ロール 小麦粉・片栗粉・油・砂糖 スパゲティ・オリーブ油・片栗粉	塩・穀物酢・醤油・みりん 塩・かつおだし・醤油 塩・ブイヨン	絵皿 椀
7	火	セタちらし 星のミートコロッケ キャベツのおかか和え キラキラゼリー 天の川にゆめん 牛乳・いりこ	●カニ風味かまぼこ・●錦糸卵 (カニ風味かまぼこ・錦糸卵無し →コーン) かつお節 牛乳・いりこ	人参・オクラ キャベツ・人参 みつば	滋賀県産こしひかり・砂糖 星のミートコロッケ・油 砂糖 お星さまキラキラゼリー そうめん・しそそうめん・抹茶そうめん	穀物酢・塩・出し・醤油・みりん 醤油・出し 出し・醤油・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、ご了承ください。

栄養素	1食分	蛋白質	加糖
平均栄養価	432Kcal	17.3g	190mg

