



2015年9月度 阪急幼稚園メニュー

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おりません。 ＊ちくわ・ウインナーは卵・乳成分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 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◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
3	木	ポークカレー チーズサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	豚肉 チーズ いりこ	玉ねぎ・人参 キャベツ・胡瓜・赤ピーマン 寒天・ぶどうジュース 牛乳	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) 砂糖	カレーフレーク 塩 	絵皿 椀
7	月	ロールパン ハンバーグ デミグラスソース マカロニサラダ スープ 牛乳・いりこ	ハンバーグ いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・ほうれん草 わかめ・コーン 牛乳	ロールパン 油 ファンタジーマカロニ ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩) じゃが芋	料理用ワイン・みりん・ デミグラスソース・ケ 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
8	火	マーマレードチキン ちくわとブロッコリーのソテー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	鶏肉 ちくわ 合わせ麦みそ いりこ	ブロッコリー・玉ねぎ・人参 白菜・青葱 りんご 牛乳	小麦粉・油・マーマレード 油 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	塩・醤油・みりん チキンコンソメ 出し	絵皿 椀
10	木	牛肉と大根のごま醤油煮 もやしとしらすの青のり和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	牛肉 しらす干し 合わせ麦みそ いりこ	大根・人参・インゲン もやし・青のり 茄子・玉ねぎ・えのき オレンジ 牛乳	砂糖・白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦	出し・醤油 醤油・みりん・出し 出し	絵皿 椀
★ 14	月	ロールパン メンチカツ ころころお豆のサラダ スープ ミニたいやき 牛乳・いりこ	メンチカツ 水煮大豆・ちくわ 豆腐 いりこ	人参・胡瓜 ほうれん草・玉ねぎ 牛乳	丸ロールパン 油 ●マヨネーズ(マヨネーズなし→塩)	 塩 チキンコンソメ ミニたいやき	絵皿 椀
15	火	アジの味付天ぷら 白菜の塩昆布和え 焼じゃが芋 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	アジ  合わせ麦みそ いりこ	白菜・ほうれん草・人参・塩昆布 チンゲンサイ・大根 牛乳	砂糖・小麦粉・油 じゃが芋・塩 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	醤油・みりん 出し 	絵皿 椀
17	木	吹き寄せごはん ちくわのごま天ぷら 秋野菜のきんぴら 満月汁 フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	うす揚げ ちくわ いわしつみれ いりこ	しめじ ささがきごぼう・れんこん・人参 みつば 梨 牛乳	滋賀県産こしひかり・さつま芋 小麦粉・黒ごま・油 油・砂糖・白ごま 花麴	醤油・みりん・酒・出し 塩 出し・醤油・みりん・酒 出し・醤油・塩	絵皿 椀
24	木	塩にゅうめん あんかけ肉団子 じゃが芋の中華サラダ 牛乳・いりこ	ちくわ チキンボール いりこ	玉ねぎ・人参・ほうれん草 ミックスベジタブル・わかめ 牛乳	そうめん・ごま油 油・砂糖・片栗粉 じゃが芋・砂糖・ごま油	塩ラーメンスープ 醤油・みりん・鶏がらスープ 醤油・穀物酢・みりん	丼 小皿
28	月	ソーセージときのこの スープパグティ 焼き栗コロッケ 豆腐サラダ 牛乳・いりこ	ウインナー いりこ	キャベツ・人参・エリンギ・しめじ 胡瓜・わかめ・コーン 牛乳	スバグティ・オリブ油・バター・片栗粉 焼き栗コロッケ・油 	チキンコンソメ 豆腐・玉ねぎドレッシング	絵皿 椀
29	火	サバのソース煮 ほうれん草のそばろめ 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	サバ 豚ミンチ 合わせ麦みそ いりこ	ほうれん草・人参・もやし チンゲンサイ・玉ねぎ バナナ 牛乳	砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	ウスターソース・醤油・酒 醤油・みりん・酒・出し 出し 	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	1人分	蛋白質	加砂糖
平均栄養価	461Kcal	17.2g	196mg

