



2016年 9月度 阪急幼稚園メニュー



こどもはみんな
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。

*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
			黄◇ かや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	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・海藻類・くだもの類	その他	
5	月	ミンチカツ マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) ロールパン	メンチカツ 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ピーマン 白菜・青ねぎ・わかめ	塩 チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
6	火	オープンオムレツ ごぼうサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	油 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(鶏と野菜の中華炒め) 豆乳・まぐろフレーク 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン ごぼう・コーン・胡瓜・玉ねぎ キャベツ・しめじ・小松菜 バナナ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 醤油 チキンコンソメ 麦茶	給皿 小皿 椀
8	木	サバの甘辛焼 ほうれん草とキャベツのごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	砂糖・油 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	サバ 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 ほうれん草・キャベツ・人参 青葱 梨	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	給皿 小皿 椀
12	月	照焼ハンバーグ 春雨サラダ ロールパン たまごスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・片栗粉 春雨・油・砂糖・調合ごま油 ロールパン	ハンバーグ ●卵(→なし) 牛乳・いりこ	コーン・人参・胡瓜 大根・青葱	醤油・みりん・酒 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ 麦茶	給皿 椀
13	火	炒り豆腐 かぼちゃの天ぷら 麦入りごはん 中華スープ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖・調合ごま油 小麦粉・油 滋賀県産こしひかり・押麦	豆腐・豚肉・●卵(→コーン) 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン 干しいたけ・おろし生姜 かぼちゃ コーン・白菜・わかめ オレンジ	だし・醤油・みりん・酒 塩 鶏がらスープ 麦茶	給皿 小皿 椀
15	木	フィッシュ&ポテトフライ スパゲティサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	小麦粉・●マヨネーズ(→なし) シューストリングポテト・油 スパゲティ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング) ロールパン	タラ・牛乳 牛乳・いりこ	胡瓜・玉ねぎ・人参 白菜・わかめ	塩 塩 チキンコンソメ 麦茶	給皿 小皿 椀
20	火	鶏の竜田揚げ ちくわとキャベツの酢の物 麦入りごはん 味噌汁 ピーチゼリー 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 ももゼリー	鶏肉 ちくわ きざみ揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 キャベツ・インゲン しめじ・小松菜	醤油・酒 穀物酢・醤油 だし 麦茶	給皿 椀
26	月	ハヤシライス しらすと大根のサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・油 砂糖	牛肉 しらす干し 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・しめじ 大根・ブロッコリー 寒天・りんごジュース	ハヤシフレーク・ケチャップ 青じそドレッシング 麦茶	給皿 椀
27	火	牛肉コロッケ おかかサラダ ロールパン わかめスープ 牛乳・いりこ	コロッケ・油 砂糖 ロールパン	かつお節 牛乳・いりこ	ブロッコリー・人参・コーン わかめ・大根	醤油・穀物酢・みりん 鶏がらスープ 麦茶	給皿 椀
29	木	豚肉うどん 大学芋 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん さつま芋・油・砂糖・黒ごま	豚肉・ちくわ 牛乳・いりこ	えのき・人参・青葱・だし昆布 バナナ	だし・醤油・みりん・塩 麦茶	丼 小皿

★の日はお楽しみメニュー



の日は
イギリスメニュー

*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。

平均栄養価

エネルギー463Kcal タンパク質15.8g

脂質17.8g カルシウム187mg