



# 2017年 1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・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◇ カや体温となるもの 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・藻類・くだもの類	その他	
12	木	カレーライス 切干大根サラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油 砂糖・調合ごま油 砂糖	牛肉 ちくわ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 切干大根・胡瓜 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク 醤油・穀物酢・みりん  麦茶	絵皿 小皿 椀
16	月	ハンバーグトマトソース 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	ハンバーグ 	しめじ・玉ねぎ・トマト 胡瓜・人参・キャベツ  大根・ワカメ・コーン	ケチャップ 塩  チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
17	火	鶏肉のおかか焼 ひじき煮豆 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・小麦粉・油 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	鶏肉・かつお節 水煮大豆・うす揚げ  合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	人参・グリーンピース  白菜・ワカメ・青葱	醤油・みりん ひじき・だし・醤油・酒  だし 麦茶	絵皿 椀
19	木	サケの煮付け 白菜の塩昆布和え あずきときのこのおこわ すまし汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖  滋賀県産こしひかり・もち米 麩	サケ 	白菜・小松菜・人参・塩昆布 しめじ・干しいたげ 大根・青葱 バナナ	醤油・酒・だし  醤油・みりん・酒・だし だし・醤油・塩  麦茶	絵皿 小皿 椀
23	月	ミンチカツ マロニーサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 マロニー・油・砂糖 ロールパン	メンチカツ 	胡瓜・人参・コーン  ワカメ・青葱・白菜	醤油・穀物酢・みりん  チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
24	火	洋風そぼろ寿司 ブロッコリー洋風煮 かき玉汁 ミニフィナンシェ 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖・油  麩 ●フィナンシェ (→ミニゼリー)	鶏ミンチ・●ロースハム(→なし)  ●卵(→なし)  牛乳・いりこ	干しいたげ・人参・胡瓜・コーン ブロッコリー・人参 もやし 	穀物酢・塩・醤油・みりん・だし チキンコンソメ だし・醤油・塩  麦茶	絵皿 椀
26	木	豚肉のチャプチェ かぼちゃの甘煮 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ	春雨・油・砂糖・白ごま・調合ごま油 砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦	豚肉  豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ピーマン かぼちゃ  大根・青葱 りんご	醤油・みりん・酒  だし 麦茶	絵皿 小皿 椀
30	月	ぎつねうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ (みかん) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	味噌汁揚げ ちくわ  牛乳・いりこ	ワカメ・青ねぎ・だし昆布 あおさのり みかん	だし・醤油・みりん・塩  麦茶	丼 絵皿
31	火	ハムとチーズのオムレツ ブロッコリーとわかめのサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	油  滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→じゃが芋)・豆乳 ●ハム(→鶏ミンチ)・チーズ 	玉ねぎ  ブロッコリー・人参・ワカメ  キャベツ・コーン・ほうれん草 オレンジ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ 青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 小皿 椀

★の日はお楽しみメニュー の日は 韓国メニュー

\*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452Kcal 脂質14.7g	タンパク質16.8g カルシウム205mg
-------	-------------------------	--------------------------