



2017年 10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・ウィンナーは卵・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	
3 火	麻婆丼 ほうれん草ともやしのナムル 中華スープ フルーツ(梨) 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり 油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・ごま油	豆腐・合ミンチ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜・玉ねぎ 干しいたけ・グリーンピース ほうれん草・もやし・人参 キャベツ・コーン・ワカメ 梨	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 鶏がらスープ 麦茶	丼 小皿 椀
5 木	サンマの蒲焼風 小松菜と白菜のごま和え あずきおこわ 味噌汁 お月見ゼリー 牛乳・いりこ	片栗粉・油・砂糖 白ごま・砂糖 滋賀県産こしひかり・もち米 そうめん お月見ゼリー	サンマ 小豆 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	生姜 小松菜・白菜・人参 しめじ・玉ねぎ	酒・醤油・みりん 醤油・だし 醤油・みりん・酒・だし だし 麦茶	絵皿 椀
12 木	焼き栗コロッケ しらすとブロッコリーのサラダ ロールパン ワカメスープ 牛乳・いりこ	焼き栗コロッケ・油 油・砂糖 ロールパン	しらす干し 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ・人参 大根・わかめ	醤油・穀物酢 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
16 月	鶏のレモン醤油がらめ 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	小麦粉・片栗粉・油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 麩	鶏肉 うす揚げ 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	レモン果汁 きざみ昆布・切干大根 干しいたけ・人参・いんげん 白菜・ワカメ オレンジ	塩・穀物酢・醤油・みりん 醤油・みりん・だし 出し 麦茶	絵皿 椀
17 火	サケの塩焼 ほうれん草ともやしの菜種和え 麦入りごはん 具沢山味噌汁 牛乳・いりこ	油 ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	サケ ●卵(→なし) ちくわ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・もやし 大根・人参・オクラ	塩 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
23 月	ミートボールの トマトカレースープ煮 マカロニサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	油・片栗粉 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	チキンボール 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・コーン グリーンピース・トマト キャベツ・ほうれん草	チキンコンソメ・カレーフレーク 醤油・みりん・酒 塩 麦茶	丼 絵皿
24 火	スペイン風オムレツ ひじきサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	じゃが芋・油 砂糖・●マヨネーズ(→なし) 滋賀県産こしひかり・押麦	●卵(→なし)牛乳 粉チーズ・●ハム(→ウィンナー) 牛乳・いりこ	玉ねぎ ひじき・人参・胡瓜 白菜・えのきだけ・ワカメ バナナ	塩・チキンコンソメ・ケチャップ だし・醤油・みりん チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
26 木	きつねうどん ちくわの磯辺揚 フルーツ(オレンジ) 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・青葱・だし昆布 あおさのり オレンジ	だし・醤油・みりん・塩・昆布つゆ 塩 麦茶	丼 小皿 椀
30 月	ハムカツ ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) ロールパン	ハムカツ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・胡瓜・人参 コーン・小松菜	塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
31 火	ポークカレー 春雨サラダ 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 春雨・油 砂糖	豚肉 牛乳・いりこ	おろしにんにく・生姜 玉ねぎ・人参 ブロッコリー・コーン 寒天・オレンジジュース	カレーフレーク ケチャップ・ウスターソース 青じそドレッシング 麦茶	絵皿 小皿 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。

平均栄養価	エネルギー476Kcal	たんぱく質16.3g
	脂質17.1g	カルシウム211mg

