



2018年 9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おりません。

*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	
4 火	ポークカレー 切干大根サラダ りんごかん 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	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 にんにく・しょうが 切干大根・きゅうり・コーン 寒天・りんごジュース	ケチャップ・ウスターソース カレーフレーク 醤油・穀物酢・みりん 麦茶	絵皿 椀
6 木	サバの甘辛焼 ブロッコリーのごま和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖・油 白ごま 滋賀県産こしひかり・押麦 麴	サバ 豆腐・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・人参・しめじ ほうれん草 オレンジ	醤油・酒 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
10 月	ハンバーグ デミグラスソース マカロニサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・デミグラスソース 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 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ 人参・コーン・ドライパセリ 小松菜・キャベツ・ワカメ	赤ワイン風調味料 みりん・ケチャップ 塩 チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
11 火	豚肉うどん かぼちゃの天ぷら フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 小麦粉・油	豚肉 牛乳・いりこ	白菜・人参・青葱・だし昆布 かぼちゃ バナナ	だし・醤油 みりん・塩・昆布つゆ 塩 麦茶	丼 小皿
13 木	牛肉と大根のごま醤油煮 野菜の菜種和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・白ごま ごま油 滋賀県産こしひかり・押麦	牛肉 ●卵(→なし) うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	大根・玉ねぎ 人参・グリーンピース ブロッコリー・キャベツ もやし・青葱	だし・醤油 醤油・みりん・だし だし 麦茶	絵皿 椀
18 火	鶏の竜田揚げ キャベツの酢の物 トウモロコシごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	砂糖・片栗粉・油 砂糖 滋賀県産こしひかり	鶏肉 うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが キャベツ・人参・ワカメ コーン ほうれん草	醤油・酒 穀物酢・醤油 塩・酒 だし 麦茶	絵皿 椀
★ 20 木	焼そば ころころお豆のサラダ わかめスープ ベアクリームワッフル 牛乳・いりこ	焼きそば麺・油・片栗粉 麦茶	豚肉 水煮大豆・ちくわ 牛乳・いりこ	キャベツ・玉ねぎ 人参・ピーマン・もやし きゅうり 大根・ワカメ	酒・中濃ソース・醤油 青じそドレッシング 鶏がらスープ ●ベアクリームワッフル (→ミニゼリー) 麦茶	丼 小皿 椀
25 火	ハムカツ ほうれん草のサラダ 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	ハムカツ 牛乳・いりこ	ほうれん草・キャベツ・人参 ブロッコリー・玉ねぎ・コーン オレンジ	青じそドレッシング チキンコンソメ 麦茶	絵皿 椀
27 木	麻婆丼 三色ナムル スープ フルーツ (なし) 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・調合ごま油	豆腐・豚ミンチ 大豆ミンチ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	しょうが・玉ねぎ 干しいたけ・青葱 もやし・きゅうり 人参・にんにく 小松菜・しめじ・キャベツ 梨	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩 チキンコンソメ 麦茶	丼 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461Kcal 脂質15.7g	タンパク質16.4g カルシウム202mg
-------	-------------------------	--------------------------

