











2019年 12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	
2月	ミートボール バーベキュー風 ポテトサラダ ロールパン スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) ロールパン	チキンボール  牛乳・いりこ	きゅうり・コーン ほうれん草・人参・玉ねぎ	ケチャップ・ウスターソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀
3火	アジの旨煮 もやしと 小松菜のおかか和え 麦入りごはん 具だくさん汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	砂糖  滋賀県産こしひかり・押麦 こんにゃく	あじ かつお節 うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	おろし生姜 もやし・人参・小松菜 大根・白菜・青ねぎ りんご	ウスターソース・醤油・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし 	絵皿 小皿 椀
★ 5木	星のミートコロッケ ブロッコリーサラダ 麦入りごはん スープ クリスマスデザート 牛乳・いりこ	星のミートコロッケ・油 砂糖・オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦 三色デザート	 牛乳・いりこ	ブロッコリー・キャベツ コーン・レモン果汁 人参・ワカメ・しめじ	穀物酢・塩・醤油 チキンコンソメ	絵皿 椀
9月	キラキラハンバーグ たこさんウインナー マカロニサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 油 ツイストマカロニ・●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 滋賀県産こしひかり・押麦	星型ハンバーグ タコウインナー 牛乳・いりこ	きゅうり・人参 キャベツ・ワカメ	塩 チキンコンソメ 	絵皿 椀
10火	きつねうどん ほうれん草と ちくわの和え物 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん 	いなり用揚げ ちくわ 牛乳・いりこ	ワカメ・青ねぎ 人参・ほうれん草 バナナ	かつおだし・昆布つゆ 醤油・みりん・かつおだし 	丼 小皿
12木	鶏肉の照焼 しらすと大根のサラダ 麦入りごはん 花麩のすまし汁 牛乳・いりこ	油・砂糖 油・砂糖 滋賀県産こしひかり・押麦 花麩	鶏肉 しらす干し 牛乳・いりこ	おろし生姜 大根・ブロッコリー ワカメ・えのきだけ	醤油・みりん 醤油・穀物酢 かつおだし・醤油・塩	絵皿 椀
16月	ポークカツ キャベツのサラダ ロールパン 豆乳スープ ヨーグルト風クレープ 牛乳・いりこ	油 ロールパン じゃが芋	ポークカツ  豆乳 牛乳・いりこ	キャベツ・きゅうり・人参 コーン・小松菜	玉ねぎドレッシング 鶏がらスープ ヨーグルト風クレープ	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。

平均栄養価	エネルギー453Kcal	タンパク質16.5g
	脂質17.0g	カルシウム202mg

