









# 2020年 2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	
3	月	クルルのおさつクリームシチュー ミニアメリカンドッグ グリーンサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	さつまいも・油・ツイストマカロニ ミニアメリカンドッグ・油 油・砂糖 ロールパン 	豚肉・牛乳  牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・グリーンピース  ブロッコリー・きゅうり・キャベツ	クリームシチューの素 穀物酢・醤油	丼 絵皿
4	火	あんかけラーメン 中華ポテト フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	中華麺・油・片栗粉 さつまいも・油・砂糖	鶏肉  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・コーン 小松菜・白菜  バナナ	醤油・丸鶏がらスープ 塩・醤油ラーメンスープ 醤油 	丼 小皿
6	木	牛肉ときのこの和風カレー ポテトサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米 (国産) ・油 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) 砂糖	牛肉  牛乳・いりこ	大根・だし昆布・人参 しめじ・エリンギ・えのきだけ きゅうり・玉ねぎ 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク 塩	絵皿 小皿 椀
★	13	ハートのミートコロッケ 野菜マカロニサラダ 麦入りごはん ロールパン ココアワッフル 牛乳・いりこ	ハートのミートコロッケ・油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 米 (国産) ・押麦 ロールパン 	  牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ほうれん草	塩   ●ココアワッフル (→ミニゼリー)	絵皿 椀
17	月	ハンバーグデミグラスソース コールスローサラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 ●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 砂糖 米 (国産) ・押麦	ハンバーグ  牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマトピューレ  コーン・キャベツ・人参 しめじ・ほうれん草・大根	赤ワイン風調味料・みりん ハヤシフレーク・ケチャップ・塩 塩・穀物酢 チキンコンソメ	絵皿 椀
18	火	フライドチキン ブロッコリーとしらすのサラダ 麦入りごはん スープ フルーツ (りんご) 牛乳・いりこ	砂糖・●マヨネーズ(→なし) 片栗粉・油 米 (国産) ・押麦 じゃが芋	鶏肉 しらす干し  牛乳・いりこ	にんにく・おろし生姜 ブロッコリー・もやし もやし・人参 りんご	塩・丸鶏がらスープ 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
20	木	そばうどん ちくわの甘辛炒め フルーツ (みかん) 牛乳・いりこ	うどん・油・砂糖 油・砂糖 	豚ミンチ ちくわ 牛乳・いりこ	大根・ワカメ・小松菜  みかん 	醤油・みりん・酒 かつおだし・昆布つゆ・塩 醤油・みりん	丼 小皿
25	火	サケの塩焼 ほうれん草と白菜の和え物 麦入りごはん 貝だくさん汁 牛乳・いりこ	油 米 (国産) ・押麦 こんにゃく	サケ うす揚げ 牛乳・いりこ	ほうれん草・白菜 大根・人参・ワカメ	塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・塩	絵皿 椀
27	木	麻婆丼 小松菜のおかか和え 中華スープ フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	米 (国産) ・油・砂糖・片栗粉 はるさめ・白ごま	豆腐・豚ミンチ・赤味噌 かつお節 牛乳・いりこ	おろし生姜・にんにく・玉ねぎ 小松菜・もやし コーン・ブロッコリー バナナ	醤油・酒・丸鶏がらスープ 醤油・みりん・かつおだし 丸鶏がらスープ 	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493Kcal	タンパク質16.4g
	脂質15.3g	カルシウム192mg

