



2021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・葉類・くだもの類	その他	
1 月	和風ハンバーグ 春雨サラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 春雨・油・砂糖 ロールパン じゃが芋	ハンバーグ さつま揚げ 牛乳・いりこ	ほうれん草・コーン 人参・玉ねぎ・白菜	醤油・本みりん・料理酒 サウザンアイランドドレッシング 丸鶏がらスープ	給血 椀
2 火	アジの旨煮 小松菜ともやしのごま和え 福豆ごはん 花麩のすまし汁 フルーツ（オレンジ） いりこ	砂糖 白ごま 米(国産) 花麩	あじ 大豆 牛乳・いりこ	しょうが 小松菜・緑豆もやし・人参 わかめ・えのきたけ オレンジ	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩	給血 椀
4 木	チキンカツ 切干大根サラダ 麦入りごはん コーンポテトスープ 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦 じゃが芋	●チキンカツ(→ハムカツ) ちくわ 豆乳 牛乳・いりこ	切干大根・人参・ブロッコリー クリームコーン・コーン 玉ねぎ・ドライパセリ	中濃ソース 青じそドレッシング チキンコンソメ	給血 椀
★ 8 月	ハートのミートコロッケ マカロニサラダ ロールパン スープ ココアワッフル 牛乳・いりこ	ハートのミートコロッケ・油 マカロニ・●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) ロールパン ●ココアワッフル(→ミニゼリー)	 牛乳・いりこ	玉ねぎ・コーン・ほうれん草 キャベツ・人参	塩 チキンコンソメ	給血 椀
9 火	タラのトマト煮 和風サラダ 麦入りごはん 豚汁 牛乳・いりこ	米(国産)・押麦	豚肉・油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	ドライパセリ 人参・小松菜・白菜 大根・玉ねぎ	たらトマト煮 青じそドレッシング だし	給血 椀
15 月	焼チキン南蛮 昆布イリチー 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖 ●マヨネーズ(→なし) 油・砂糖 米(国産)・押麦 おつゆ麩	鶏肉 油揚げ 合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 細切昆布・切干大根 干しいたけ・人参・ピーマン 小松菜 りんご	塩・料理酒・酢・醤油 醤油・本みりん・だし だし	給血 椀
16 火	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	さつま芋・油・マカロニ アメリカンドッグ・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 さやいんげん・キャベツ	クリームシチューミックス 青じそドレッシング フレンチドレッシング	丼 給血
18 木	鶏肉と きのこの和風カレー ポテトサラダ オレンジかん 牛乳・いりこ	米(国産)・油 じゃが芋・●マヨネーズ(→なし) 砂糖	鶏肉 牛乳・いりこ	大根・人参・しめじ エリンギ・えのきたけ きゅうり・コーン 寒天・オレンジジュース	だし・カレーフレーク 塩	丼 給血 小皿
19 金	野菜コロッケ ツナサラダ ロールパン かぼちゃ豆乳スープ 牛乳・いりこ	野菜コロッケ・油 砂糖 ロールパン	ツナフレーク 豆乳 牛乳・いりこ	ほうれん草・玉ねぎ・人参 コーン・玉ねぎ かぼちゃ・ドライパセリ	サウザンアイランドドレッシング チキンコンソメ	給血 椀
22 月	チキンポルトマトソース しらすのさっぱりサラダ 麦入りごはん 味噌汁 ぶどうゼリー 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦 ぶどうゼリー	チキンボール しらす 合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・トマト キャベツ・人参・さやいんげん 白菜・わかめ	トマトケチャップ 玉ねぎドレッシング だし	給血 椀
25 木	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・でん粉 さつま芋・油・砂糖・黒ごま	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし 小松菜・コーン 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

★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485Kcal	タンパク質17.0g
	脂質15.8g	カルシウム215mg

