



2022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				その他	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	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) 牛乳・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	結皿 椀	
3	木	クルルのおさつ クリームシチュー チキンナゲット グリーンサラダ ロールパン 牛乳・いりこ	さつまいも・油・マカロニ 油 マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	豚肉・牛乳 ●チキンナゲット (→ハムカツ) 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 	丼 結皿	
7	月	焼きチキン南蛮 野菜とちくわの和え物 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 マヨネースタイプ (卵不使用) 米(国産)・押麦 おつゆ麩	鶏肉 ちくわ 合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく・玉ねぎ・きゅうり 人参・大根 小松菜 りんご 	塩・料理酒・酢・醤油 醤油・本みりん・だし だし	結皿 椀	
★	8	火	スパゲティミートソース キャベツのサラダ ポークコロッケ スープ ココアワッフル 牛乳・いりこ	スパゲティ・オリーブ油 砂糖 砂糖・オリーブ油 油 ●ココアワッフル (→ミニゼリー) 	豚ひき肉・大豆ミンチ ウィンナー 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ドライパセリ キャベツ・コーン 緑豆もやし・ブロッコリー	赤ワイン(料理用) トマトケチャップ ウスターソース・醤油・塩 酢・塩 コロッケ チキンコンソメ 	結皿 椀
15	火	サバの照焼 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 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	油・砂糖 調合ごま油 米(国産)・押麦 つきこんにゃく	さば ●卵(→なし) 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	ほうれん草・緑豆もやし 白菜・人参・わかめ オレンジ	醤油・本みりん 醤油・本みりん・だし だし	結皿 椀	
17	木	鶏肉ときのこの 和風カレーライス ポテトサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米(国産)・油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用) 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・ぶどうジュース	だし・カレーフレーク 塩	結皿 椀	
21	月	和風ハンバーグ ブロッコリーサラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 ロールパン じゃが芋 	ハンバーグ さつまいも揚げ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン 人参・玉ねぎ・キャベツ	醤油・本みりん・料理酒 おろし醤油ドレッシング チキンコンソメ	結皿 椀	
22	火	麻婆丼 ほうれん草のおかか和え 中華スープ フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉 春雨	豆腐・豚ひき肉・合わせみそ かつお節 牛乳・いりこ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・グリーンピース ほうれん草・緑豆もやし 人参・わかめ りんご	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ 醤油・本みりん・だし 丸鶏がらスープ	丼 小皿 椀	
24	木	あんかけラーメン 揚げおさつ フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油・でん粉 さつまいも・油 	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・小松菜・白菜 オレンジ	醤油・丸鶏がらスープ・塩 減塩醤油ラーメンスープ 塩 	丼 小皿	
28	月	トンカツ 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	トンカツ 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	結皿 椀	

★の日はお楽しみメニュー

*材料の割合により、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471Kcal	タンパク質18.1g
	脂質16.0g	カルシウム223mg

