



2023年 5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

★の日はお楽しみメニュー

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・薬類・くだもの類	その他		
8	月	ポークコロッケ マカロニサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	ウィンナー 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン わかめ・人参・玉ねぎ・大根	コロッケ・中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
9	火	カレーライス 和風サラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 油・砂糖 砂糖	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 ほうれん草・キャベツ・レモン果汁 寒天・ぶどうジュース	カレーフレーク・ トマトケチャップ・ ウスターソース 醤油 	絵皿 小皿	
11	木	醤油ラーメン 中華ポテト フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 さつまいも・油・砂糖	豚肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ 緑豆もやし・ほうれん草 バナナ	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ	丼 小皿	
15	月	ハンバーグ ミックスサラダ 麦入りごはん 貝だくさん味噌汁 牛乳・いりこ	油 油・砂糖 米(国産)・押麦 じゃが芋	ハンバーグ ちくわ 合わせみそ 牛乳・いりこ	わかめ・大根 玉ねぎ・白菜・人参	トマトケチャップ・ウスターソース 醤油・酢 だし	絵皿 椀	
★	16	火	鶏肉の唐揚げ ツナサラダ 麦入りごはん スープ マスカットゼリー 牛乳・いりこ	でん粉・油 玉ねぎドレッシング 米(国産)・押麦 マスカットゼリー	鶏肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	しょうが ブロッコリー・キャベツ 小松菜・緑豆もやし	醤油・料理酒 チキンコンソメ 	絵皿 椀
18	木	アジの煮付け 白菜とほうれん草のお浸し 筍ごはん すまし汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	砂糖 米(国産) 花麩	あじ 油揚げ 牛乳・いりこ	しょうが 白菜・ほうれん草 たけのこ・人参 大根 オレンジ	醤油・料理酒・だし 醤油・本みりん・だし 醤油・本みりん・料理酒・だし だし・醤油・塩	絵皿 椀	
22	月	白身魚フライ ポテトサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 じゃが芋・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン	白身魚フライ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・赤パプリカ 人参・コーン・玉ねぎ・小松菜	中濃ソース 塩 チキンコンソメ	絵皿 椀	
23	火	高野豆腐のそぼろ丼 大根の昆布和え 味噌汁 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	米(国産)・油・砂糖・でん粉	凍り豆腐・鶏ひき肉・大豆ミンチ 合わせみそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・しょうが・さやいんげん 大根・きゅうり・塩昆布 わかめ・緑豆もやし バナナ	醤油・料理酒・和風だし だし 	丼 小皿 椀	
25	木	あんかけうどん アスパラと白菜のごま和え フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 白ごま	豚肉・さつま揚げ 牛乳・いりこ	ほうれん草・玉ねぎ・人参・しめじ グリーンアスパラガス・白菜 オレンジ	だし・白だし・塩 醤油・本みりん・だし	丼 小皿	
29	月	クルルのおさつクリームシチュー ハムカツ グリーンサラダ コーンピラフ 牛乳・いりこ	さつま芋・油・マカロニ 油 マヨネースタイプ(卵不使用) 米(国産)・油	鶏肉・牛乳 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 コーン	クリームシチューミックス 青じそドレッシング チキンコンソメ・塩	丼 絵皿	
30	火	すき焼き煮 ちくわの磯辺揚 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(オレンジ) 牛乳・いりこ	つきこんにゃく・油・砂糖 小麦粉・油 米(国産)・押麦	牛肉・焼豆腐 ちくわ 合わせみそ 牛乳・いりこ	白菜・玉ねぎ・人参・ごぼう あおさのり キャベツ・しめじ オレンジ	だし・醤油・本みりん だし 	絵皿 小皿 椀	

*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449Kcal	タンパク質16.3g
	脂質13.9g	カルシウム217mg

