



# 2024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



「♪」のメニューは、年長組さんのリクエストメニューです。  
今年度は2月・3月に出ていますよ！  
どんなメニューが人気だったのかな？  
お楽しみに！！

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◇ からだの骨子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類		その他
1 木	焼きキン南蛮 大根とツナのおえ物 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	でん粉・油・砂糖・ マヨネーズタイプ(卵不使用)	鶏肉 ツナフレーク  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・さやいんげん  白菜・わかめ	塩・料理酒・酢・醤油 醤油・本みりん・だし  だし	給皿 椀 
6 火	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・でん粉  春雨	豆腐・豚ひき肉・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 小松菜・緑豆もやし 人参・キャベツ バナナ	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
8 木	ハンバーグバーベキュー風味 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・マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	ハンバーグ   牛乳・いりこ	玉ねぎ・グリーンピース  白菜・人参・ほうれん草・わかめ	トマトケチャップ・ウスターソース 塩  チキンコンソメ	給皿 椀
★ 13 火	スパゲティミートソース キャベツのサラダ ハートのコロッケ 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・油・砂糖  砂糖・オリーブ油 ハートのミートコロッケ・油  ●ココアワッフル (→ミニゼリー)	豚ひき肉・大豆ミンチ   牛乳・いりこ	玉ねぎ・ドライパセリ キャベツ・人参・コーン  緑豆もやし・小松菜	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  チキンコンソメ	給皿 椀 
16 金	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 ロールパン 牛乳・いりこ	さつまいも・油・マカロニ 油 マヨネーズタイプ(卵不使用) ロールパン	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	クリームシチューミックス  青じそドレッシング	丼 給皿
19 月	コーンコロッケ ツナとブロッコリーのサラダ ロールパン 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	コーンコロッケ・油 玉ねぎドレッシング ロールパン	ツナフレーク  牛乳・いりこ	人参・大根  玉ねぎ・キャベツ・わかめ	チキンコンソメ	給皿 椀
20 火	♪きざみきつねうどん ♪ちくわの磯辺揚 フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・砂糖 小麦粉・油	油揚げ ちくわ  牛乳・いりこ	わかめ・大根・人参 あおさのり バナナ 	醤油・本みりん・だし・白だし	丼 小皿
22 木	セルフバーガー ミートローフ ポテトフライ 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	ダブルパンズ・油・砂糖  パン粉・油 ポテトフライ・油	鶏ひき肉・豚ひき肉・ 大豆ミンチ・豆乳  牛乳・いりこ	キャベツ  玉ねぎ あおさのり 人参・緑豆もやし・小松菜・コーン	チキンコンソメ・ トマトケチャップ・中濃ソース 塩・チキンコンソメ 塩 チキンコンソメ	給皿 椀
26 月	照焼ミートボール ブロッコリーサラダ 麦入りごはん 貝だくさん味噌汁 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉  米(国産)・押麦 さつまいも	チキンボール さつまいも揚げ  合わせみそ 牛乳・いりこ	ブロッコリー・コーン  人参・玉ねぎ・わかめ	醤油・本みりん・料理酒 おろし醤油ドレッシング  だし	給皿 椀
27 火	♪カレーライス マカロニサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油  マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 砂糖	豚肉  牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参  きゅうり・玉ねぎ 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 塩	給皿 小皿 
29 木	サバの旨煮 もやしとインゲンのおかか和え 麦入りごはん すまし汁 フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	砂糖  米(国産)・押麦 	さば かつお節  油揚げ 牛乳・いりこ	しょうが 緑豆もやし・人参・さやいんげん  小松菜 りんご	ウスターソース・醤油・料理酒 醤油・本みりん・だし  だし・醤油・塩	給皿 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448Kcal たんぱく質15.9g 脂質16.0g カルシウム197mg
-------	---

