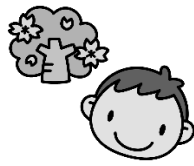




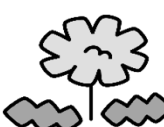
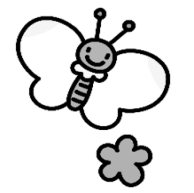
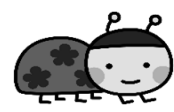
2025年 4月度 阪急幼稚園メニュー

＜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おりません。



＊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

日付	曜日	献立名	材 料				食器
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類		
21	月	ハヤシライス 春雨サラダ フルーツ（オレンジ） 牛乳・いりこ	米(国産)・油 春雨・マヨネーズタイプ(卵不使用)	牛肉  牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・しめじ コーン・ブロッコリー・ドライパセリ オレンジ	ハヤシフレーク・トマトケチャップ・チキンコンソメ 塩	
22	火	ハンバーグ 和風サラダ 麦入りごはん スープ 牛乳・いりこ	油 米(国産)・押麦	ハンバーグ 牛乳・いりこ	 キャベツ・さやいんげん・人参 緑豆もやし・小松菜	トマトケチャップ 青じそドレッシング(ノンオイル)  チキンコンソメ	
24	木	メンチカツ マカロニサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦 さつま芋	●メンチカツ（→ハムカツ）  合わせみそ 牛乳・いりこ	 玉ねぎ・コーン・ドライパセリ 人参・小松菜	中濃ソース 塩 だし	
★ 25	金	鶏肉の照焼 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	油・砂糖 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	 ブロッコリー・キャベツ 小松菜・緑豆もやし	醤油・本みりん チキンコンソメ 	
28	月	味噌ラーメン 蒸シューマイ フルーツ（りんご） 牛乳・いりこ	ラーメン・油	豚肉・合わせみそ  肉しゅうまい 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ・ ほうれん草・にんにく・しょうが りんご	醤油・丸鶏がらスープ・塩	

★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尾もございますので、ご了承ください

平均栄養価	エネルギー457kcal タンパク質15.6g 脂質15.9g カルシウム210mg
-------	---