

2025年 5月度 阪急幼稚園メニュー



*そばの入った食材は使用しておりません。 *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

★の日はお楽しみメニュー

<u> </u>	ソレル	ギー表示 ●卵(→アレルギー対応方: -	法)> *ちくわ・ウインナーは卵・乳成分	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	
	曜日	献立名	黄◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	材 赤◇ 血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	料 緑◇ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	その他	
		鶏肉の照焼 キャベツとインゲンのサラダ	油・砂糖マヨネーズタイプ(卵不使用)	鶏肉	キャベツ・人参・さやいんげん	醤油・本みりん 青じそドレッシング(ノンオイル)	
ı	木 	麦入りごはん 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	米(国産) • 押麦 	牛乳・いりこ	玉ねぎ・ほうれん草・コーン	チキンコンソメ	
2	金	ポークコロッケ ツナとオクラのサラダ	油 油・砂糖 米(国産)・押麦	ツナフレーク	人参・オクラ	コロッケ・中濃ソース 酢・醤油	
_	717	 コーンスープ 牛乳・いりこ	(国)注/ ·] 中交	豆乳 牛乳・いりこ	クリームコーン・コーン・玉ねぎ	チキンコンソメ	
8	+	肉団子の照り煮 ブロッコリーとしらすのサラダ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	チキンボールしらす	しょうが ブロッコリー・玉ねぎ・人参	だし・醤油・本みりん 青じそドレッシング(ノンオイル)	
0	木 	友入りとはん スープ 牛乳・いりこ	↑ (国)注/ * 14 友	牛乳・いりこ	小松菜・緑豆もやし	チキンコンソメ	
9	金	コーンコロッケ ツナときゅうりのサラダ 麦入りごはん	コーンコロッケ・油 玉ねぎドレッシング 米(国産)・押麦	ツナフレーク	人参・きゅうり・大根	たし	
	312	味噌汁 牛乳・いりこ		合わせみそ 牛乳・いりこ	キャベツ・しめじ	だし	
12		ハンバーグ マカロニサラダ 麦入りごはん	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)・押麦	ハンバーグ	ブロッコリー・コーン	トマトケチャップ・ウスターソース 塩 	•
	/ 3	具だくさスープ 牛乳・いりこ		牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・小松菜・キャベツ	チキンコンソメ	
13	火	アジの煮付け いんげん豆ともやしのお浸し 筍ごはん 豚汁	米(国産)	あじ ちくわ 油揚げ 豚肉・合わせみそ	しょうが さやいんげん・緑豆もやし たけのこ・人参 わかめ・玉ねぎ	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	,
		牛乳・いりこ チキングリルバーベキューソース		<u>牛乳・いりこ</u> 鶏肉		チキンコンソメ・ウスターソース・ トマトケチャップ	
15	木	キャベツサラダ 麦入りごはん 中華スープ 牛乳・いりこ	砂糖・オリーブ油 米(国産)・押麦 	牛乳・いりこ	キャベツ・ブロッコリー・コーン 小松菜・人参・玉ねぎ	酢・塩 丸鶏がらスープ	
16	金	かつおカツタルタルソース 春雨サラダ	油・マヨネーズタイプ(卵不使用) ・砂糖 春雨 • 油 • 砂糖 米(国産) • 押麦	カツオカツ	玉ねぎ・ドライパセリ コーン・さやいんげん	酢·塩 酢·醤油	
		具だくさんスープ 牛乳・いりこ クルルのおさつクリームシチュー	さつま芋・油・マカロニ	ウインナー <u>牛乳・いりこ</u> 鶏肉・牛乳	わかめ・人参・白菜・緑豆もやし 人参・玉ねぎ・グリンピース	チキンコンソメ イン クリームシチューミックス	
19	月	ハムカツ グリーンサラダ	油 マヨネーズタイプ(卵不使用)	ハムカツ	ブロッコリー・さやいんげん・キャベツ	青じそドレッシング(ノンオイル)	
. 0		ロールパン アップルゼリー 牛乳・いりこ	ロールパン りんごゼリー	牛乳・いりこ			
		カレーライス	米(国産)・じゃが芋・油	豚肉	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参	カレーフレーク・トマトケチャップ・ ウスターソース	
20	火	和風サラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	油 • 砂糖 砂糖 	ちくわ 牛乳・いりこ	きゅうり・キャベツ・レモン果汁 寒天・ぶどうジュース	醤油	
			じゃが芋・油・砂糖	 豚肉 油揚げ	玉ねぎ・人参・グリンピース 小松菜・緑豆もやし	だし・醤油・本みりん・料理酒 醤油・本みりん・だし	
22	木	麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	米(国産) • 押麦	 合わせみそ 牛乳・いりこ	キャベツ・えのきたけ・わかめ	だし	
00	^	サバの塩焼 白菜とほうれん草のお浸し	油	さば	白菜・ほうれん草・人参	塩 醤油・本みりん・だし	
23	金	麦入りごはん すまし汁 牛乳・いりこ	米(国産) • 押麦 花麩 	牛乳・いりこ	大根	だし・醤油・塩	
26		メンチカツ ミックスサラダ	油 油・砂糖 ロールパン	●メンチカツ (→ハムカツ) ちくわ	わかめ・大根・コーン	中濃ソース 醤油・酢	
<u>_</u>	月 	ロールパン 具だくさスープ 牛乳・いりこ	じゃが芋	牛乳・いりこ	玉ねぎ・緑豆もやし・人参	チキンコンソメ	
27	火	あんかけうどん アスパラと白菜のごま和え	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 バナナ	だし・白だし・塩 醤油・本みりん・だし	
		すき焼き煮	つきこんにゃく・油・砂糖	牛肉•焼豆腐	白菜・玉ねぎ・人参	だし・醤油・本みりん。	
29	木	大学芋 麦入りごはん 味噌汁	さつま芋・油・砂糖・黒ごま 米(国産)・押麦	合わせみそ	小松菜•大根	だし	
		<u>牛乳・いりこ</u> 白身魚フライ 春雨サラダ	 油 春雨•油•砂糖	<u>牛乳・いりこ</u> 白身魚フライ	ブロッコリー・人参	ー ・ 選油	
30	金	麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	米(国産) • 押麦	合わせみそ 牛乳・いりこ	かぼちゃ・小松菜・緑豆もやし		
	1	1 1 50	<u> </u>	I TU V 1 7 C		1	

*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。









