



2025年 7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。

★の日はクッキングメニューです。

今月の旬の食材は
7/14(月) ハンバーグ夏野菜ソースの
なす・ピーマンです。



*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

日	曜日	献立名	材 料			
			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・藻類・くだもの類	その他
1	火	醤油ラーメン 春巻 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 油 	豚肉 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・緑豆もやし・わかめ 春巻 バナナ	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ
3	木	マグロカツ 大根のレモン和え 麦入りごはん 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 砂糖 米(国産)・押麦 じゃが芋	まぐろカツ 牛乳・いりこ 	大根・ブロッコリー・人参・レモン果汁 緑豆もやし・玉ねぎ・ほうれん草	中濃ソース 酢・醤油 チキンコンソメ
4	金	カレーライス オクラ入りツナサラダ りんごかん 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 玉ねぎドレッシング 寒天・砂糖	豚肉 ツナフレーク 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・人参 オクラ・コーン・キャベツ りんごジュース	カレーフレーク・ トマトケチャップ・ウスターソース
7	月	★ 七夕ちらし 星のミートコロッケ 白菜のおかか和え 花麩のすまし汁 オレンジゼリー 牛乳・いりこ	米(国産)・砂糖 星のミートコロッケ・油 砂糖 花麩	豚肉 かつお節 牛乳・いりこ	人参・干しいたけ・コーン・オクラ 白菜・さやいんげん わかめ 	酢・塩・だし・醤油・本みりん 醤油・だし だし・醤油・塩 オレンジゼリー
8	火	★ フライドチキン わかめサラダ ふりかけごはん 味噌汁 フルーツ (バナナ) 牛乳・いりこ	砂糖・マヨネースタイプ(卵不使用)・でん粉・油 米(国産)・押麦	鶏肉 しらす・かつお節 油揚げ・合わせみそ 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが わかめ・人参・キャベツ あおさのり 小松菜・緑豆もやし バナナ	塩・丸鶏がらスープ 青じそドレッシング(ノンオイル) ゆかり・醤油 だし
10	木	厚揚げと野菜の中華炒め 蒸シューマイ 麦入りごはん 中華スープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 米(国産)・押麦	豚肉・生揚げ・みそ 肉しゅうまい 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・黄パプリカ・ ピーマン・しょうが・にんにく ほうれん草・白菜	醤油・料理酒・丸鶏がらスープ 丸鶏がらスープ
11	金	白身魚フライ 春雨サラダ 麦入りごはん 貝だくさんスープ 牛乳・いりこ	油 春雨・油 米(国産)・押麦	白身魚フライ 牛乳・いりこ	コーン・人参・きゅうり かぼちゃ・キャベツ・玉ねぎ・しめじ	中濃ソース 青じそドレッシング(ノンオイル) チキンコンソメ
14	月	● ハンバーグ夏野菜ソース 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・砂糖 マカロニ・マヨネースタイプ(卵不使用) ロールパン じゃが芋	ハンバーグ 牛乳・いりこ 	なす・ピーマン・トマト グリーンピース・人参 緑豆もやし・玉ねぎ・ほうれん草	トマトケチャップ 塩 チキンコンソメ

★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	タンパク質15.9g
	脂質13.9g	カルシウム195mg

