



2018年2月 大阪愛徳幼稚園メニュー



〈アレルギー表示 ●卵(→アレルギー対応方法) *そば・落花生の入った食材は使用していません。★の日はお楽しみメニュー

▲乳(→アレルギー対応方法)

日曜日	献立名	材 料			その他
		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	黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
1 木 ★	福豆ご飯 いわし磯香フライ 根菜の煮物 味噌汁 フルーツ	大豆 いわし磯香フライ 味噌	人参 れんこん,ごぼう,人参,キヌサヤ わかめ,玉ねぎ 白桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり なたね油 里芋,砂糖	醤油,本みりん,酒,和風だし 本みりん,醤油,酒,和風だし だし【無添加】
2 金	お弁当の日				
5 月	そぼろ丼 ブロッコリーサラダ 味噌汁	鶏ミンチ 味噌	人参,玉ねぎ,キヌサヤ ブロッコリー,カリフラワー わかめ	滋賀県産こしひかり,砂糖 おつゆ麩	和風だし,醤油,本みりん ●マヨネーズ(→和風ドレッシング),塩 だし【無添加】
6 火	ご飯 豚肉のチャブチェ風 三色ナムル スープ キャンディチーズ	豚肉 豆腐 ▲キャンディチーズ(→いちごゼリー)	ピーマン,玉ねぎ 大根,ほうれん草,人参 青葱輪切	滋賀県産こしひかり 春雨,なたね油,砂糖,白ごま ごま油 砂糖,ごま油	醤油,本みりん,酒,塩 穀物酢,醤油,塩 丸鶏使用がらスープ
7 水	麦ロールパン ビーフシチュー コーンサラダ フルーツ	牛肉	人参,玉ねぎ,トマトピューレ グリーンピース コーン,キャベツ,赤ピーマン みかん【缶詰】	麦ロール じゃが芋,なたね油	▲シチューの素(→牛肉のトマト煮),ケチャップ,塩 青じそドレッシング
8 木	五目あんかけラーメン 蒸しシューマイ フルーツ	豚肉 ●▲しゅうまい(→蒸しさつま芋)	白菜,もやし,人参,干しいたけ スナックえんどう みかん【缶詰】	焼そば用麺,なたね油,片栗粉	醤油,丸鶏使用がらスープ,塩 醤油ラーメンスープ
9 金	お弁当の日				
12 月	建国記念日振替				
13 火	ご飯 牛肉コロッケ ちくわのきんぴら チンゲンサイのごま和え 味噌汁	ちくわ うす揚げ 味噌	人参,いんげん チンゲン菜 わかめ,玉ねぎ	滋賀県産こしひかり ▲牛肉コロッケ(→かぼちゃひき肉フライ),なたね油 ごま油,砂糖 白ごま	醤油,本みりん,酒,和風だし 醤油,本みりん,だし【無添加】 だし【無添加】
14 水	ご飯 チキンチャップ コーンソテー ツナマヨサラダ スープ	鶏肉 ツナフレーク	コーン ブロッコリー,カリフラワー ほうれん草,えのき	滋賀県産こしひかり 小麦粉,なたね油,砂糖 なたね油	塩,コンソメ,ケチャップ,ウスターソース コンソメ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング),塩 ブイオン,塩
15 木	ご飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼 粉ふき芋 白菜の煮浸し すまし汁	ホキ,味噌 さつま揚	白菜,いんげん 青ねぎ	滋賀県産こしひかり なたね油 じゃが芋 砂糖 おつゆ麩	本みりん,●マヨネーズ(→マヨネーズなし) 塩 醤油,本みりん,和風だし 醤油,本みりん,塩,だし【無添加】
16 金	お弁当の日				
19 月	ご飯 サバの甘辛焼 そぼろ小松菜 マロニーの甘酢和え 味噌汁	さば 鶏ミンチ うす揚げ,味噌	小松菜,玉ねぎ 胡瓜,人参 大根	滋賀県産こしひかり 砂糖,なたね油 ごま油,砂糖 マロニー,砂糖	醤油,酒,生姜 生姜,醤油,本みりん,酒,和風だし 穀物酢,醤油 だし【無添加】
20 火	ご飯 オープンオムレツ ウイナーソテー かぶのスープ フルーツ	●卵,▲牛乳(→豚肉のケチャップ炒め) ツナフレーク ウイナー	ほうれん草,人参 玉ねぎ,グリーンアスパラガス,赤ピーマン かぶ,わかめ 白桃【缶詰】	滋賀県産こしひかり なたね油 なたね油	塩,コンソメ,ケチャップ コンソメ,塩 ブイオン,塩
21 水	ご飯 鶏肉のごまだれ チンゲンサイのおかか和え 焼さつまいも 味噌汁	鶏肉 花かつお 味噌	チンゲン菜,人参 玉ねぎ,キャベツ	滋賀県産こしひかり なたね油,白ごま,砂糖 さつま芋	酒,醤油,生姜,本みりん 醤油,本みりん,和風だし だし【無添加】
22 木	ポークカレー 和風サラダ フルーツ	豚肉 味噌	玉ねぎ,人参 ブロッコリー,人参,コーン オレンジ	滋賀県産こしひかり,じゃが芋 なたね油	カレーフレーク 和風ドレッシング
23 金	お弁当の日				
26 月	創立記念日				
27 火	ご飯 照焼ハンバーグ ポテトフライ キャベツのサラダ 味噌汁	▲ハンバーグ(→鶏肉の照焼) 味噌	キャベツ,人参,グリーンアスパラガス わかめ	滋賀県産こしひかり なたね油,砂糖,片栗粉 フレンチフライドポテト,なたね油 おつゆ麩	醤油,酒,本みりん 塩 青じそドレッシング だし【無添加】
28 水	ご飯 豚肉の野菜炒め ひじきのサラダ 味噌汁 フルーツ	豚肉 うす揚げ,味噌	玉ねぎ,もやし,赤ピーマン,いんげん ひじき,人参,胡瓜 青ねぎ パイン【缶詰】	滋賀県産こしひかり なたね油,砂糖 砂糖	醤油,本みりん,酒 醤油,本みりん,和風だし ●マヨネーズ(→マヨネーズなし) だし【無添加】

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	379kcal	12.4g	10.0g	51mg

