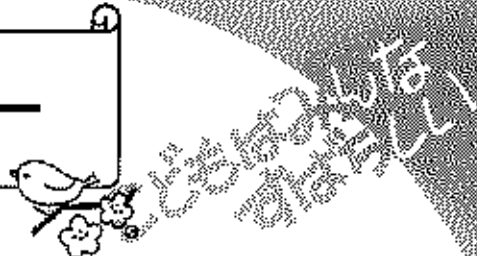




2014年3月度 段上幼稚園メニュー



＜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。

日	曜日	献立名	材 料				食器
			赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	その他	
			魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		
3	月	ロールパン ♪ ハンバーグハヤシソース ♪ ポテトサラダ 野菜のクリームスープ フルーツ 牛乳・いりこ	ハンバーグ ●ベーコン（→ベーコンなし）、牛乳	本しめじ 人参、インゲン、コーン キャベツ、玉ねぎ パイン【缶詰】	ロールパン 油 じゃが芋、●マヨネーズ（一塩） 油	ハヤシルー、ケチャップ、コンソメ、塩 クリームシチューの素、塩	絵皿 椀
5	水	散らし寿司 ♪ 鶏肉の唐揚げ キヌサヤともやしのお浸し すまし汁 ひながし 牛乳・いりこ・お茶	牛肉、ちくわ、●卵（→卵なし、コーン） 鶏肉	人参、干しいたけ、ごぼう、胡瓜 土生姜 太もやし、キヌサヤ ほうれん草	滋賀県産こしひかり、砂糖、油 小麦粉、片栗粉、油 花麴 ひながし 麦茶	穀物酢、塩、醤油、みりん、和風だし 醤油、酒 醤油、みりん、和風だし だし【無添加】、醤油、みりん、塩	絵皿 椀
7	金	♪ チャンポン 焼ギョーザ 小松菜のおかか和え フルーツ 牛乳・いりこ	豚肉、かまぼこ 花かつお	キャベツ、玉ねぎ、人参、青ねぎ 小松菜、えのき みかん	中華麺、油 ギョーザ、油	塩、中華だし、豚骨ラーメンスープの素 醤油、みりん、和風だし	丼 小皿
★ 10	月	♪ カレーライス ミンチカツ チーズ入りフレンチサラダ ももゼリー 牛乳・いりこ・お茶	牛肉 チーズ 牛乳、いりこ	玉ねぎ、人参 ブロッコリー、ピーマン、エリンギ、ピーマン、レドピーマン、ピーマン	滋賀県産こしひかり、じゃが芋、油 ●ミンチカツ（→チキンソテー）、油 ●フレンチドレッシング（→必ず醤油100%）、砂糖 ももゼリー 麦茶	カレールー	絵皿 小皿

★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。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	537 kcal	17.7 g	21.2 g	190 mg



♪給食リクエストメニュー♪

「♪」のメニューは、年長組のリクエストメニューです。
どんなメニューが人気だったのかな？お楽しみに！！



本年度の給食はいかがでしたか？
給食室では、皆さんが笑顔で元気に過ごせるよう
これからも心を込めて、おいしい給食を作っていきたいと思います。
給食に関するご意見・ご感想があれば、お気軽にお申し出ください。

