



2015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。

子どもはみんな
おいしい

日	曜	献立名	材 料				食器
			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◇ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
2	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（→人参）、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（→塩） 油	ハヤシルー、ケチャップ、コンソメ塩 塩 クリームシチューの素、塩	絵皿 椀
4	水	♪チャンポン 棒々鶏サラダ フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	豚肉、かまぼこ ささみ、味噌 牛乳、いりこ	キャベツ、玉ねぎ、人参、青ねぎ 太もやし、胡瓜、イエローピーマン オレンジ	中華麺、油 砂糖、白ごま、ごま油 麦茶	塩、中華だし 豚骨ラーメンスープの素 醤油、穀物酢、みりん、酒	丼 小皿
★ 6	金	散らし寿司 ♪鶏肉の唐揚げ 小松菜ともやしのお浸し すまし汁 ひながし 牛乳・いりこ・お茶	牛肉、ちくわ、●卵（→コーン） 鶏肉 牛乳、いりこ	人参、干しいたけ、胡瓜 土生姜 太もやし、小松菜 白菜	滋賀県産こしひかり、砂糖 油 小麦粉、片栗粉、油 花魁 ひながし 麦茶	穀物酢、塩、醤油、みりん、和風だし 塩 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

★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	448 kcal	16.6g	15.5 g	192mg



♪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



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。

