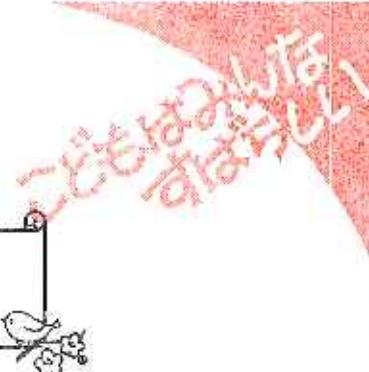




2016年 3月度 段上幼稚園メニュー



<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おりません。

*ちくわ・ワインナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております。

日 曜 日	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	銀△ からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	青△ 力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	その他	
1 火	コーンクリームシチュー 揚げさつま芋 野菜サラダ ロールパン 牛乳・いりこ	鶏肉・牛乳	玉ねぎ・人参・クリームコーン コーン・グリーンピース 大根・ブロッコリー 赤ビーマン・レモン果汁	油 さつま芋・油 砂糖・オリーブ油 ロールパン	クリームシチューの素 チキンコンソメ 塩 穀物酢・塩・醤油 麦茶	丼 給皿
2 水	桃色ひなちらし ちくわの醤油揚 白菜ともやしのゆかり和え にゅうめん ひな巣子 牛乳・いりこ	しらす干し・高野豆腐 ●カニ風味かまぼこ(→人参) ●卵(→コーン) ちくわ 白菜ともやしのゆかり和え にゅうめん ひな巣子 牛乳・いりこ	トマトジュース・インゲン 青のり 白菜・もやし・人参・ゆかり 青葱	滋賀県産こしひかり・砂糖・油 小麦粉・油 花麺・そうめん ○ ○	穀物酢・塩・だし・醤油・みりん 塩 醤油・みりん・だし だし ひな巣子 麦茶	給皿 小皿 椀
4 金	カレーピラフ ♪鶏肉の唐揚げ おかかサラダ スープ ミニフィナンシェ 牛乳・いりこ	ワインナー 鶏肉 かつお節 豆腐 牛乳・いりこ	人参・玉ねぎ・ビーマン おろし生姜 キャベツ・赤ビーマン・コーン わかめ・大根	滋賀県産こしひかり・油 片栗粉・油 砂糖	カレーフレーク チキンコンソメ・塩 醤油・酒 醤油・穀物酢・みりん チキンコンソメ ●フィナンシェ(→ミニゼリー) 麦茶	給皿 小皿 椀

*の日はお楽しみメニュー

*材料の組合により、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	I花子 -	蛋白質	脂質	加水分
平均栄養価	489kcal	18.9g	14.0g	187mg



♪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、おいしい給食を作りたいと思います。
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。

