



2016年 3月度 段上幼稚園メニュー



こどもはみんな
すばらしい

*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。

<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。

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	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	
1 火	コーンクリームシチュー	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	油	クリームシチューの素 チキンコンソメ	丼 給皿
	揚げさつま芋			さつま芋・油	塩	
	野菜サラダ		大根・ブロッコリー 赤ピーマン・レモン果汁	砂糖・オリーブ油	穀物酢・塩・醤油	
	ロールパン			ロールパン		
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ			麦茶	
2 水	桃色ひなちらし	しらす干し・高野豆腐 ●カニ風味かまぼこ(→人参) ●卵(→コーン)	トマトジュース・インゲン	滋賀県産こしひかり・砂糖・油	穀物酢・塩・だし・醤油・みりん	給皿
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	小麦粉・油	塩	小皿
	白菜ともやしのゆかり和え		白菜・もやし・人参・ゆかり		醤油・みりん・だし	椀
	にゅうめん	合わせ麦みそ	青葱	花魁・そうめん	だし	
	ひな菓子				ひな菓子	
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ			麦茶	
★ 4 金	カレーピラフ	ウインナー	人参・玉ねぎ・ピーマン	滋賀県産こしひかり・油	カレーフレーク チキンコンソメ・塩	給皿
	♪鶏肉の唐揚げ	鶏肉	おろし生姜	片栗粉・油	醤油・酒	小皿
	おかかサラダ	かつお節	キャベツ・赤ピーマン・コーン	砂糖	醤油・穀物酢・みりん	椀
	スープ	豆腐	わかめ・大根		チキンコンソメ	
	ミニフィナンシェ				●フィナンシェ(ミニゼリー)	
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ			麦茶	

★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	1人分	たんぱく質	脂質	加味塩
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。