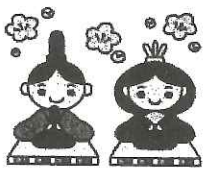


こどもはみんな
すばらしい



2018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・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。

日	曜日	献立名	材 料				食器
			黄◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	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・薬類・くだもの類	その他	
2	金	♪カレーライス	滋賀県産こしひかり・じゃが芋・油	牛肉	にんにく・しょうが 玉ねぎ・人参	カレーフレーク・ケチャップ ウスターソース	給血
		♪マカロニサラダ	ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→フレンチドレッシング)		赤パプリカ ほうれん草・コーン	塩	小皿
		ぶどうかん 牛乳・いりこ	砂糖	牛乳・いりこ	寒天・ぶどうジュース	麦茶	碗
5	月	星のコロッケ	星のミートコロッケ・油				給血
		マロニーサラダ	マロニー				碗
		ロールパン スープ 牛乳・いりこ	ロールパン	牛乳・いりこ	きゅうり・人参 コーン・ワカメ・白菜	青じそドレッシング チキンコンソメ	
7	水	♪桃色ひなちらし	滋賀県産こしひかり・砂糖	しらす干し・高野豆腐	トマトジュース・干しいたけ コーン・いんげん	穀物酢・塩・だし 醤油・みりん	給血
		ちくわの磯辺揚げ	小麦粉・油	ちくわ	あおさのり	塩	碗
		白菜とほうれん草の ゆかり和え			白菜・ほうれん草 人参・ゆかり	醤油・みりん・だし	
★ 9	金	♪桃色ひなちらし	滋賀県産こしひかり・砂糖	しらす干し・高野豆腐	トマトジュース・干しいたけ コーン・いんげん	穀物酢・塩・だし 醤油・みりん	給血
		♪鶏肉の唐揚げ	片栗粉・油	鶏肉	玉ねぎ・ピーマン しょうが	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 醤油・酒	碗
		♪ポテトサラダ	じゃが芋 ●マヨネーズ (→なし)		きゅうり・コーン	塩	
★ 9	金	♪ポテトサラダ	じゃが芋 ●マヨネーズ (→なし)		きゅうり・コーン	塩	
		スープ			青葱・大根・小松菜	チキンコンソメ	
		マドレーヌ 牛乳・いりこ	●マドレーヌ (→ミニゼリー)	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。

平均栄養価	エネルギー562Kcal	たんぱく質15.2g
	脂質19.9g	カルシウム177mg



♪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！！

