

2020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。 *5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。							
В	曜日	献立名	材料				
			黄◇ 力や体温となるもの 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・藻類・くだもの類	その他	食器
		星のミートコロッケ	星のミートコロッケ・油	無規 · 內規 · 豆規 · 孔規 · 卵規	17未規・深規・ヘル 000規		絵皿
		生のミートコロック	生のミートコロック・油				和云Ш
		ちくわとわかめのサラダ		ちくわ	ワカメ・きゅうり・人参	青じそドレッシング	椀
2	月	麦入りごはん	米(国産)・押麦				
		スープ			玉ねぎ・コーン	チキンコンソメ	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
						(A) 1.10 / 注	
3	火	♪照焼ハンバーグ	油・砂糖・片栗粉	ハンバーグ		醤油・みりん・酒	絵皿
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー・キャベツ・赤パプリカ	玉ねぎドレッシング	椀
		ロールパン	ロールパン				
		スープ			 小松菜・大根	チキンコンソメ	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶	
				十乳・ハグこ			
		ひなあられ)			ひなあられ	
					まわぎ・人参・もめし	 醤油・丸鶏がらスープ	
		♪野菜醤油ラーメン	中華麺•油	豚肉	玉ねぎ・人参・もやし ほうれん草・コーン	塩・醤油ラーメンスープ	丼
6	金						
		ちくわの磯辺揚げ	小麦粉・油	ちくわ	あおさのり	塩	小皿
		フルーツ(バナナ)			バナナ	66	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶	
		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Service Control of the Control of th				
							+
9	月	メンチカツ	油	●メンチカツ			絵皿
		<i>// / / / / / / / / / / / / / / / / / /</i>	76	(→ハムカツ)			77241111
			いノフトラカロニ		— I - +4		
		マカロニサラダ	ツイストマカロニ ●マヨネーズ		玉ねぎ・コーン ドライパセリ	塩	椀
			(→フレンチドレッシング)		トライハセリ		
		ロールパン	ロールパン				
		スープ			 ブロッコリー・キャベツ	チキンコンソメ	
				+ 型 1.10 -		, ¬ , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ			\perp
					にんにく・生姜	カレーフレーク	
	水	♪カレーライス	米(国産)・じゃが芋・油	牛肉	玉ねぎ・人参	ケチャップ	絵皿
11						ウスターソース	
		切干大根サラダ	砂糖・ごま油	さつま揚げ	切干大根・きゅうり	醤油・穀物酢・みりん	小皿
		ももゼリー	ももゼリー (**)				
		牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		 麦茶	
		十七 いりし		1 70 010 0		×/\	
		※1 ユノニュー					

★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。

エネルギー472Kcal タンパク質14.2g 平均栄養価 脂質17.4g カルシウム197mg



♪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。





