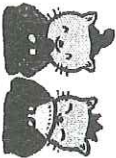


2014年3月度 阪急幼稚園メニュー



＜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。

日 曜 日	献立名	材 料				その他	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◇ カや体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類			
3 月	ロールパン			ロールパン		絵皿	
	ハンバーガーハヤシソース	ハンバーグ	本しめじ	油	ハヤシルー・ケチャップ・コンソメ塩	椀	
	ポテトサラダ	●ベーコン(→ベーコンなし),牛乳	人参,インゲン,コーン	じゃが芋,●マヨネーズ(→塩)	塩		
4 火	野菜のクリームスープ		キャベツ,玉ねぎ	油	クリームシチューの素,塩		
	フルーツ	牛乳,いりこ	パイナップル【缶詰】				
	牛乳・いりこ	牛乳,いりこ					
6 木	散らし寿司	牛肉ちくわ●卵(→卵なし・コーン)	人参,干しいたけ,ごぼう,胡瓜	滋賀県産こしひかり,砂糖,油	穀物酢,塩,醤油,みりん,和風だし	絵皿	
	♪ 鶏肉の唐揚げ	鶏肉	土生姜	小麦粉,片栗粉,油	醤油,酒	椀	
	キヌサヤとまやしのお浸し		太もやし,キヌサヤ	花麩	醤油,みりん,和風だし		
10 月	すまし汁	ひながし	ほうれん草	ひながし	だし【無添加】醤油,みりん,塩		
	牛乳・いりこ	牛乳,いりこ					
	♪ チャンポン	豚肉,かまぼこ	キャベツ,玉ねぎ,人参,青ねぎ	中華麺,油	塩・中華だし,豚骨ラーメンスープの素	丼	
★	焼ギョーザ		干切大根,チンゲンサイ,わかめ	ギョーザ,油	醤油,みりん,和風だし	小皿	
	フルーツ	牛乳,いりこ	バナナ				
	牛乳・いりこ	牛乳,いりこ					
10 月	♪ カレーライス	牛肉	玉ねぎ,人参	滋賀県産こしひかり,じゃが芋,油	カレールー	絵皿	
	ミンチカツ			●メンチカツ(→チキンソテー),油		小皿	
	チーズ入りフレンチサラダ	チーズ	ブロッコリー,コーン,アボカド,マヨネーズ,レモン汁,マヨネーズ	●フレンチサラダ(→ゆず醤油「ゆずポン」),砂糖			
★	ももゼリー			ももゼリー			
	牛乳・いりこ	牛乳,いりこ					

★の日はお楽しみメニュー

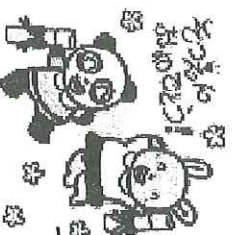
*材料の都合により、献立が一部変更になる場合がありますので、ご了承下さい。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	540 kcal	17.7 g	21.3 g	189 mg



♪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えます。
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。

