



2016年 3月度 阪急幼稚園メニュー

みんなは
おいしい

＜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いません。

＊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
		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	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 小皿
	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	麦茶	
3 木	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
	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	絵皿 小皿 椀
	♪ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	小麦粉・油	塩	
	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	
7 月	にゅうめん	合わせ麦みそ	わかめ・青葱	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	
8 火	♪ハンバーグデミグラスソース	ハンバーグ	玉ねぎ・トマトピューレ	油	酒・みりん・デミグラスソース ケチャップ・塩	絵皿 椀
	マカロニサラダ		人参・ほうれん草	ツイストマカロニ ●マヨネーズ(→青じそドレッシング)	塩	
	麦入りごはん		コーン・わかめ・白菜	滋賀県産こしひかり・押麦	チキンコンソメ	
	スープ				麦茶	
10 木	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
	♪チャンポン	豚肉・●かまぼこ(→なし)	玉ねぎ・人参・もやし キャベツ・青ねぎ	中華麺・油	塩・鶏がらスープ 豚骨ラーメンスープ	丼 小皿 椀
	中華サラダ	ちくわ	白菜・胡瓜	砂糖・調合ごま油	醤油・穀物酢・みりん	
	フルーツ(りんご)		りんご		麦茶	
	牛乳・いりこ	牛乳・いりこ				
★	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	絵皿 小皿 椀
	♪鶏肉の唐揚げ	鶏肉	おろし生姜	片栗粉・油	醤油・酒	
	ポテトサラダ		人参・胡瓜・コーン	じゃが芋 ●マヨネーズ(→青じそドレッシング)	塩	
	スープ	豆腐	わかめ・大根		チキンコンソメ	
10 木	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

＊材料の割合により、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	カルシウム
平均栄養価	465kcal	16.2g	14.5g	156mg



♪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。
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。

