


2018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。

*ちくわ・ウィンナーは卵・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・藻類・くだもの類	その他	
1月	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	絵皿
	ちくわの磯辺揚	小麦粉・油	ちくわ	あおさのり	塩	椀
	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	
	にゅうめん	花麩・そうめん	合わせ麦みそ	ワカメ	だし 	
	ひな祭りゼリー	さくらゼリー				
	牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶	
5月	星のコロッケ	星のミートコロッケ・油				絵皿
	マロニーサラダ	マロニー		きゅうり・人参	青じそドレッシング	椀
	ロールパン	ロールパン				
	スープ			コーン・ワカメ・白菜	チキンコンソメ	
	牛乳・いりこ		牛乳・いりこ		麦茶	
6月	♪チャンポン	ラーメン・油	豚肉	玉ねぎ・人参・もやし キャベツ・青葱	塩・鶏がらスープ 豚骨ラーメンスープ	丼
	彩り豆腐シューマイ		豆腐しゅうまい (ほうれん草) 豆腐しゅうまい (人参)			小皿
	フルーツ (バナナ)			バナナ 	麦茶	
	牛乳・いりこ		牛乳・いりこ			
★ 8月	ケチャップライス	滋賀県産こしひかり・油		玉ねぎ・ピーマン	ケチャップ・チキンコンソメ・塩	絵皿
	♪鶏肉の唐揚げ	片栗粉・油	鶏肉 	しょうが	醤油・酒	椀
	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	●マドレーヌ (→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。

平均栄養価	エネルギー562Kcal	タンパク質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！！

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。

