



2021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			その他	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		
1月	メンチカツ マカロニサラダ 麦入りごはん 具だくさん味噌汁 牛乳・いりこ	油 ツイストマカロニ ●マヨネーズ (→フレンチドレッシング) 米(国産)・押麦	●メンチカツ (→ハムカツ) 豆腐・みそ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・コーン ドライパセリ ほうれん草・キャベツ・人参	中濃ソース 塩 だし	絵皿 椀
2火	♪きつねうどん ちくわと白菜のおかか和え フルーツ(バナナ) ひなあられ 牛乳・いりこ	うどん ひなあられ	味付けいなり揚げ ちくわ・かつお節 牛乳・いりこ	わかめ・小松菜 白菜・人参 バナナ	だし・白だし 醤油・本みりん・だし	丼 小皿
4木	♪鶏肉の唐揚げ しらすと大根のサラダ 麦入りごはん 味噌汁 ももゼリー 牛乳・いりこ	でん粉・油 油・砂糖 米(国産)・押麦 ももゼリー	鶏肉 しらす みそ 牛乳・いりこ	しょうが 大根・人参・わかめ ほうれん草・玉ねぎ	醤油・料理酒 醤油・酢 だし お祝いクレープ(いちご)	絵皿 椀
5金	花形豆腐ハンバーグ ブロッコリーサラダ ロールパン 具だくさんスープ 牛乳・いりこ	油・砂糖・でん粉 ロールパン じゃが芋	花形豆腐ハンバーグ 牛乳・いりこ	ブロッコリー キャベツ・赤パプリカ 小松菜・人参・玉ねぎ	醤油・本みりん・料理酒 玉ねぎドレッシング チキンコンソメ	絵皿 椀
8月	♪野菜醤油ラーメン ちくわの磯辺揚げ フルーツ(りんご) 牛乳・いりこ	中華麺・油 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参 ほうれん草・コーン あおさのり りんご	醤油・鶏がらスープ 塩・醤油ラーメンスープ 塩	丼 小皿
9火	星のミートコロック 和風サラダ ロールパン かぼちゃ豆乳スープ 牛乳・いりこ	星のミートコロック・油 油・砂糖 ロールパン	 豆乳 牛乳・いりこ	人参・小松菜・白菜 玉ねぎ・かぼちゃ・ドライパセリ	醤油・酢 チキンコンソメ	絵皿 椀
★ 11木	♪カレーライス 切干大根サラダ お祝いクレープ 牛乳・いりこ	米(国産)・じゃが芋・油 砂糖・ごま油	牛肉 さつま揚げ 牛乳・いりこ	にんにく・しょうが 玉ねぎ・人参 切干大根・きゅうり	カレーフレーク トマトケチャップ ウスターソース 醤油・酢・本みりん お祝いクレープ(いちご)	絵皿 小皿

★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441Kcal	タンパク質14.6g
	脂質15.9g	カルシウム193mg



♪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。

