



しんぶん

※そば・落花生の入った食材は使用してありません。

日	曜 日	献立名	赤◇	緑◇	材 料		その他
			血や肉になるもの 魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	からだの調子を整えるもの 野菜類・藻類・くだもの類	黄◇	力や体温となるもの 穀類・油脂類・砂糖類・いも類	
3	月	散らし寿司	ムキエビ、サケフレーク、卵	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	
		炊き合せ	一口がんも	かぼちゃ、人参、キヌサヤ	砂糖	みりん、醤油、和風だし	
		すまし汁		ほうれん草	花鮎	だし(無添加)、醤油、みりん、塩	
		ひながし			ひながし		
		牛乳・いりこ	牛乳、いりこ				
★ 4	火	♪ 五目うどん	豚肉、かまぼこ	白菜、玉ねぎ、人参、青ねぎ、だし昆布	うどん	うどんだし	
		♪ 鶏肉の唐揚げ	鶏肉	土生姜	小麦粉、片栗粉、油	醤油、酒	
		もやしのごま和え		太もやし、インゲン、コーン	ごま和えの素	醤油	
		焼菓子			焼菓子		
		牛乳・いりこ	牛乳、いりこ				
7	金	麦ご飯		滋賀県産こしひかり、押麦			
		おでん	牛肉、ちくわ	人参、大根	じゃが芋、コンニャク、砂糖	醤油、みりん、和風だし、塩	
		♪ フルーツポンチ	ホイップクリーム	黄桃(缶詰)、パイナップル(缶詰)、みかん(缶詰)	砂糖		
		牛乳・いりこ	牛乳、いりこ	寒天			

一市に又なし無得世田の事

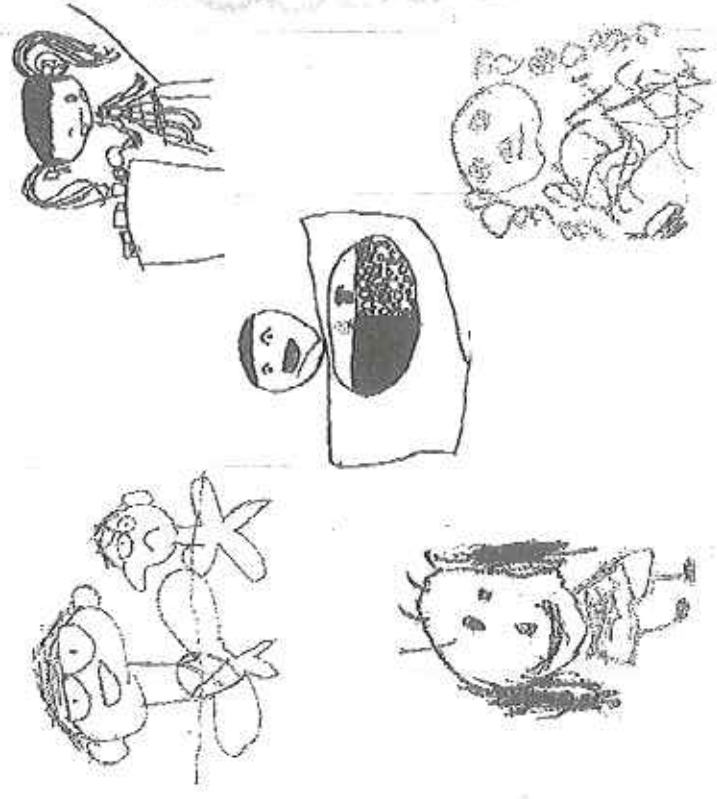
＊其の真に名譽を高め、更に社會が尊重するにも及ばないで、ただ下へ下へと展開して行く。

栄養素	エネルギー	蛋白質	脂質	カルシウム
平均栄養価	491 kcal	16.3 g	15.5 g	174 mg

♪ 給食! クエストXニュー♪

「♪」のメニューは、年長組のリクエストメニューです。
3月4日(火)、7日(金)の給食でご提供します。お楽しみに！

チヂミの巻



朝の鼻辺整髪をしなければなら

「きょうスポンジールのひでは？」

せんとい... なんです？

こども…「だって、まよしのデザイナー。」

ゼリ-タンデム?

たんごのみ ぜんじょう 中野