

2016年度 3月 いるか幼稚園メニュー

つてもなない

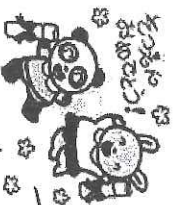
*ちくわ・ウインナーは卵・乳成分が含まれていない製品を使用しております。

日 曜 日	献立名	材 料			その他
		赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ カや体温となるもの	
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いちも類	
	♪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 砂糖	カレーフレーク
	おかかサラダ	かつお節	キャベツ・赤ピーマン・コーン	砂糖	醤油・穀物酢・みりん
1 火	オレンジかん	牛乳・いりこ	寒天・オレンジジュース	砂糖 	麦茶
	桃色ひなちらし	しらす干し・高野豆腐 カニ風味かまぼこ・卵	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
	ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり	小麦粉・油	塩
4 金	白菜とちやしのゆかり和え	合わせ麦みそ	白菜・ちやし・人参・ゆかり 青葱	花魁・そうめん	醤油・みりん・だし
	ひな菓子	牛乳・いりこ			ひな菓子
	牛乳・いりこ				麦茶
	麦入りごはん			滋賀県産こしひかり・押麦	
	♪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 大根・フロツコリー 赤ピーマン・レモン果汁	油	酒・みりん・デミグラスソース ケチャップ・塩・チキンコンソメ
7 月	野菜サラダ	豆腐	わかめ・白菜	砂糖・オリーブ油	穀物酢・塩・醤油
	スープ		バナナ		チキンコンソメ
	フルーツ（バナナ）	牛乳・いりこ			麦茶
	牛乳・いりこ				
	セルフトックサンド	ウインナー	キャベツ		ホットドックパン・ケチャップ チキンコンソメ・カレー粉
★	♪鶏肉の唐揚げ	鶏肉	おろし生姜	小麦粉・片栗粉・油	醤油・酒
8 火	フレンチサラダ		フロツコリー・キャベツ・人参	セミセバイタリアン	
	スーパカロニ		玉ねぎ・ほうれん草・コーン	マカロニ・オリーブ油・片栗粉	チキンコンソメ
	デコレーションケーキ	スポンジケーキ ホイップクリーム	みかん(缶詰)		

★の日はお楽しみメニュー

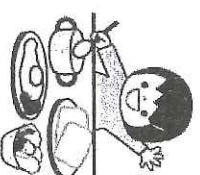
*材料の割合により、献立の一部変更になる場合もありますので、ご了承ください。

栄養素	1人分	蛋白質	脂質	カロリ
平均栄養価	508kcal	17.6g	15.5g	158mg



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ひます。
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。



♪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！！

