



2019年 3月度 段上幼稚園メニュー



<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
			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	金	桃色ひなちらし ♪花形豆腐ハンバーグ ブロッコリーのおかか和え 花麩のすまし汁 ひなあられ 牛乳・いりこ	滋賀県産こしひかり・砂糖 油 花麩	高野豆腐 花形豆腐ハンバーグ かつお節 合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	コーン・いんげん ブロッコリー・人参 青ねぎ・大根	穀物酢・塩・ケチャップ だし・醤油・みりん 醤油・みりん・だし だし ひなあられ 麦茶	給皿 椀
4	月	サケの香草焼 ミックスサラダ 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	オリーブ油 滋賀県産こしひかり・押麦	サケ うす揚げ・合わせ麦みそ 牛乳・いりこ	ドライパセリ キャベツ・ほうれん草・人参 玉ねぎ・ワカメ	塩 玉ねぎドレッシング だし 麦茶	給皿 椀
6	水	♪鶏肉の唐揚げ ちくわとわかめのサラダ ロールパン ポテト ポタージュ風スープ フルーツ (オレンジ) 牛乳・いりこ	片栗粉・油 油・砂糖 ロールパン じゃが芋	鶏肉 ちくわ 豆乳 牛乳・いりこ	しょうが ワカメ・きゅうり・人参 コーン・玉ねぎ オレンジ	醤油・酒 穀物酢・醤油 チキンコンソメ	給皿 椀
★	8 金	♪野菜醤油ラーメン ♪揚げギョーザ& タコウインナー 蒸しケーキ (いちご) 牛乳・いりこ	中華麺・油 ●ギョーザ (→白身魚フライ)・油 ●蒸しパンケーキ (いちご) (→ミニゼリー)	豚肉 ウインナー 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・キャベツ 小松菜・コーン	醤油・鶏がらスープ 塩・醤油ラーメンスープ 麦茶	丼 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472Kcal 脂質15.1g	タンパク質18.9g カルシウム206mg
-------	-------------------------	--------------------------



♪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！！

