



# 2015年3月度 阪急幼稚園メニュー



子どもはみんな  
おはらしい

<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。

| 日 | 曜日  | 献立名  | 材 料                                       |  |  |   | 食器       |
|---|-----|--|---|--|--|---|----------|
|   |     |  | 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   | その他   |          |
|   |     |  | 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・いも類   |   |          |
| 2 | 月   | ロールパン<br>ハンバーグハヤシソース<br>ポテトサラダ<br>野菜のクリームスープ<br>フルーツ<br>牛乳・いりこ | ハンバーグ<br>●ベーコン(→人参),牛乳<br>牛乳,いりこ          | 本しめじ<br>人参,インゲン,コーン<br>キャベツ,玉ねぎ<br>パイン【缶詰】                 | ロールパン<br>油<br>じゃが芋,●マヨネーズ(→塩)<br>油<br>                 | ハヤシルー,ケチャップ,コンソメ,塩<br>塩<br>クリームシチューの素,塩                           | 絵皿<br>椀  |
| ★ | 3 火 | 散らし寿司<br>鶏肉の唐揚げ<br>小松菜ともやしのお浸し<br>すまし汁<br>ひながし<br>牛乳・いりこ       | 牛肉,ちくわ,●卵(→コーン)<br>鶏肉<br><br>牛乳,いりこ       | 人参,干しいたけ,胡瓜<br>土生姜<br>太もやし,小松菜<br>白菜                       | 滋賀県産こしひかり,砂糖<br>油<br>小麦粉,片栗粉,油<br>花麩<br>ひながし           | 穀物酢,塩,醤油,みりん,和風だし<br>塩<br>醤油,酒<br>醤油,みりん,和風だし<br>だし【無添加】,醤油,みりん,塩 | 絵皿<br>椀  |
| 5 | 木   | <クッキング><br>カレーライス<br>ミンチカツ<br>チーズサラダ<br>フルーツ<br>牛乳・いりこ         | 牛肉<br>●メンチカツ60g(→チキンソテー)<br>チーズ<br>牛乳,いりこ | 玉ねぎ,人参<br>ブロッコリー,コーン,イエローピーマン,レッドマンピーマン<br>バナナ             | 滋賀県産こしひかり,じゃが芋,油<br>油<br>イタリアンドレッシング<br>バナナ            | カレールー<br>   | 絵皿<br>小皿 |
| 9 | 月   | ウインナーピラフ<br>肉じゃがコロッケ<br>マカロニサラダ<br>スープ<br>フルーツ<br>牛乳・いりこ       | ●ウインナー(→ウインナーなし)<br><br>牛乳,いりこ            | 人参,玉ねぎ,グリーンピース<br>ブロッコリー,グリーンアスパラ,コーン<br>小松菜,人参,わかめ<br>黄桃缶 | 滋賀県産こしひかり,油<br>肉じゃがコロッケ,油<br>マカロニ,●マヨネーズ(→イタリアンドレッシング) | コンソメ,塩<br>塩<br>ブイヨン【無添加】,塩  | 絵皿<br>椀  |

★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。

| 栄養素   | エネルギー    | 蛋白質    | 脂質     | カルシウム  |
|-------|----------|--------|--------|--------|
| 平均栄養価 | 470 kcal | 17.2 g | 22.0 g | 182 mg |



## ♪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。

