




# 2023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いません。

\*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				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	
2	木	♪醤油ラーメン	ラーメン・油	豚肉	玉ねぎ・人参・ 緑豆もやし・わかめ	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ	丼
		♪ちくわの磯辺揚 ひなあられ 牛乳・いりこ	小麦粉・油 ひなあられ 	ちくわ  牛乳・いりこ	あおさのり	塩	小皿
6	月	トンカツ	油	トンカツ	人参・コーン・ドライパセリ  ほうれん草・玉ねぎ・キャベツ	中濃ソース	絵皿 椀
		マカロニサラダ	マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用)			塩	
7	火	麦入りごはん	米(国産)・押麦	合わせみそ	だし	絵皿 小皿	
		具たくさん味噌汁	じゃが芋	牛乳・いりこ			
9	木	♪カレーライス	米(国産)・じゃが芋・油	牛肉	にんにく・しょうが・ 玉ねぎ・人参	カレーフレーク・ トマトケチャップ・ ウスターソース	絵皿 小皿
		切干大根サラダ	砂糖・調合ごま油 砂糖		切干大根・コーン・ブロッコリー 寒天・りんごジュース	醤油・酢・本みりん	
★	9	♪鶏肉の唐揚げ	でん粉・油	鶏肉	しょうが	醤油・料理酒	絵皿
		ポテトフライ	ポテトフライ・油	タコウィンナー		塩	椀
9	木	照焼ミートボール	油・砂糖・でん粉	チキンボール		醤油・本みりん・料理酒	小皿
		ケチャップライス	米(国産)・油		コーン・玉ねぎ	チキンコンソメ・塩・ トマトケチャップ	
		スープ			緑豆もやし・わかめ	チキンコンソメ	
		お楽しみケーキ	●シートスポンジ (→卵なしシート)・ ブルーベリージャム・ ホイップクリーム		いちご		
		いりこ		いりこ			

★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496Kcal	タンパク質14.9g
	脂質17.8g	カルシウム145mg



♪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。

