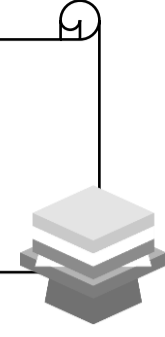

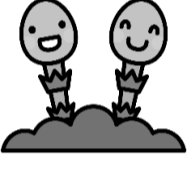




2025年 3月度 阪急幼稚園メニュー



<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	
3月	ポークコロッケ ツナとブロッコリーのサラダ 麦入りごはん 豆乳スープ 牛乳・いりこ	油 玉ねぎドレッシング 米(国産)・押麦	ツナフレーク 豆乳 牛乳・いりこ	人参・ブロッコリー・大根 玉ねぎ・ほうれん草	コロッケ・中濃ソース チキンコンソメ 麦茶	
4火	♪サバの塩焼 白菜といんげんの梅風味和え 麦入りごはん 味噌汁 牛乳・いりこ	油  米(国産)・押麦 さつまいも	さば 合わせみそ 牛乳・いりこ	白菜・さやいんげん 人参・練り梅 緑豆もやし・小松菜	塩 醤油・本みりん・だし だし 麦茶	
6木	♪醤油ラーメン ちくわのカレー揚げ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	ラーメン・油 小麦粉・油	豚肉 ちくわ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ 緑豆もやし・わかめ バナナ 	塩・丸鶏がらスープ・ 減塩醤油ラーメンスープ カレーパウダー・チキンコンソメ 麦茶	
10月	♪カレーうどん 揚げおさつ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	うどん・でん粉 さつまいも・油	牛肉・油揚げ 牛乳・いりこ	玉ねぎ・人参・ほうれん草 バナナ	だし・白だし・カレーフレーク 塩 麦茶	
★ 11火	鶏肉の唐揚げ ポテトフライ&ウインナー 照焼ミートボール ケチャップライス スープ お楽しみケーキ いりこ	でん粉・油 ポテトフライ・油 油・砂糖・でん粉 米(国産)・油 ●ロールケーキ(いちご) (→アレルギーフリークレープ) ホイップクリーム	鶏肉 タコウインナー チキンボール  いりこ	しょうが コーン・玉ねぎ 緑豆もやし・小松菜 いちご	醤油・料理酒 塩 醤油・本みりん・料理酒 チキンコンソメ・塩・トマトケチャップ チキンコンソメ 	

★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428Kcal	たんぱく質14.7g
	脂質15.7g	カルシウム170mg



「♪」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。

