

3月のメニュー

ひなまつり
メニュー

女の子のすこやかな成長と幸せを
お願いするおまつりです☆

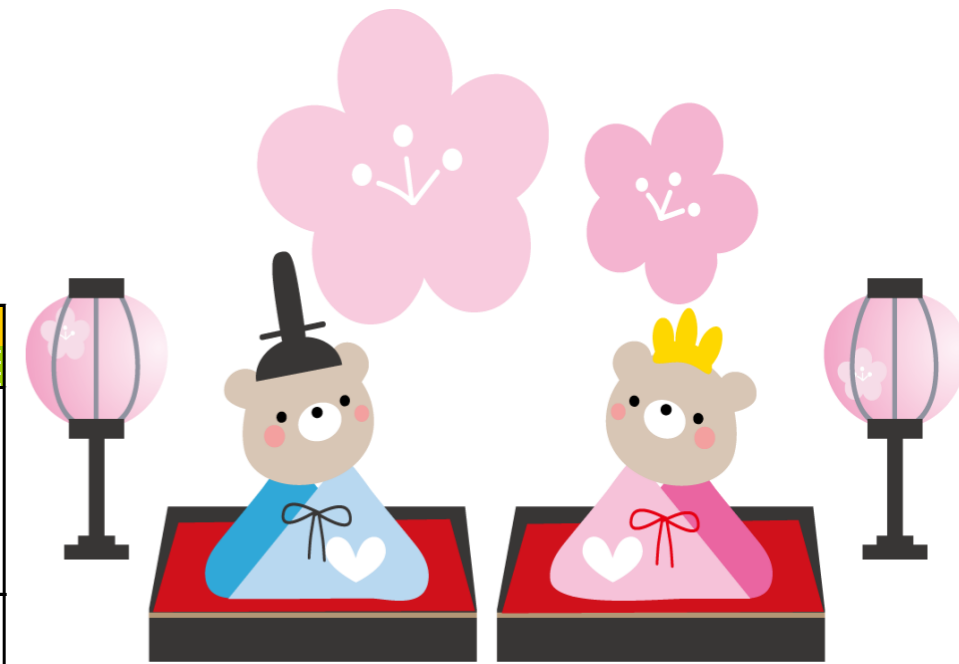


	1日 火	2日 水	3日 木	4日 金	
()内は アレルギー		散らし寿司(えび・菜の花) 春の炊き合わせ 春キャベツサラダ すまし汁 ひなあられ(卵・乳・ビ・ナッツ・かに・いか・かみ)	バターロール(卵・乳) お魚フライ(卵・乳) 大豆サラダ(大豆) 牛乳(乳) バナナ	カレーライス(乳・ごま) 白菜サラダ(えび・かに) キウイフルーツ	ごはん 肉団子のおんかけ煮(乳・卵) ほうれん草のソテー みそ汁 いよかん
使用食材		米、かんぴょう、椎茸、人参、えび、菜の花、鶏肉、ごぼう、筍、ふき、人参、キャベツ、胡瓜、わかめ、花麩、貝割大根、ひなあられ	バターロール、イチゴジャム、たらのフライ、大豆、コーン、キャベツ、牛乳、バナナ	米、豚肉、玉葱、人参、じゃが芋、カレールー、グリーンピース、しらす、白菜、きゅうり、キウイフルーツ	米、鶏肉団子、白菜、玉葱、黄ピーマン、ほうれん草、コーン、人参、かぶ、椎茸、いよかん
エネルギー		361kcal	415kcal	439kcal	354kcal
	7日 月	8日 火	9日 水	10日 木	11日 金
()内は アレルギー	ゆかりごはん さわらの照焼き 人参サラダ みそ汁 黄桃缶	ごはん 麻婆豆腐(大豆) もやしのナムル(ごま) 中華風スープ グレープフルーツ	黒糖ロール(卵・乳) ピザバーグ(卵・乳) カラフルサラダ 牛乳(乳) バナナ	ごはん 鶏のみそ焼き じゃが芋のカレーきんぴら すまし汁 パインアップル	
使用食材	米、さわら、ツナ、人参、ブロッコリー、大根の葉、キャベツ、みかん缶	米、豚肉、玉葱、豆腐、万能葱、もやし、人参、畑菜、すりごま、ごま油、春雨、きくらげ、コーン、グレープフルーツ	黒糖ロール、ハンバーグ、玉葱、ピーマン、コーン、チーズ、黄ピーマン、人参、カリフラワー、牛乳、バナナ	米、鶏肉、じゃが芋、人参、コーン、白玉麩、小松菜、パインアップル	
エネルギー	385kcal	384kcal	388kcal	362kcal	
	14日 月	15日 火	16日 水	17日 木	18日 金
()内は アレルギー	<p>厨房より</p> <p>こんにちは。 年少組のみなさんは、給食に出来ましたか?? 年中・年長組のみなさんは、 給食をたくさん食べられるようになりましたか??</p> <p>保護者の皆様のご理解とご協力をいただきながら 今年も無事にお食事を提供できましたこと まことに感謝いたします。</p> <p>来年度もどうぞよろしくお願いいたします!</p>		おやつ スイートポテト(卵・乳) 牛乳(乳)	ごはん 酢豚 いんげんサラダ すまし汁 いよかん	
使用食材			さつま芋、生クリーム、バター、卵、牛乳	米、豚肉、玉葱、人参、椎茸、筍、ピーマン、いんげん、キャベツ、ツナ、もやし、きぬさや、いよかん	
エネルギー			226kcal	463kcal	

★アレルギーの食材に関するご注意★

原材料に卵・乳・大豆・鶏肉・牛肉・豚肉・青魚・ゼラチンを含んでいる可能性があります。

*食材の納品状況に応じ、メニューの一部を変更させていただく場合がございます。



なのはなのお話

みなさんは“なのはな”をしていますか?はるになると、のはらいっぱいにさく、きいろいおはなです。

なのはなは、おはながさくまえの、まだつぼみのときにいただきます。つぼみには、がんばってこれからおはなをさかせるためのえいようが、たくさんつまっています。

そんななのはなには“ビタミンC”や“カルウシム”というえいようがたくさんあります。ビタミンCは、かぜにまけない、げんきなからだをつくってくれます。カルシウムは、みなさんのほねをつよくして、かけっこするときパワーをくれます。

こんげつのひなまつりメニューで、なのはなをつかいます。えいようたっぷりの、なのはなパワーをもらって、あたたかいはるをげんきにむかえましょう♪