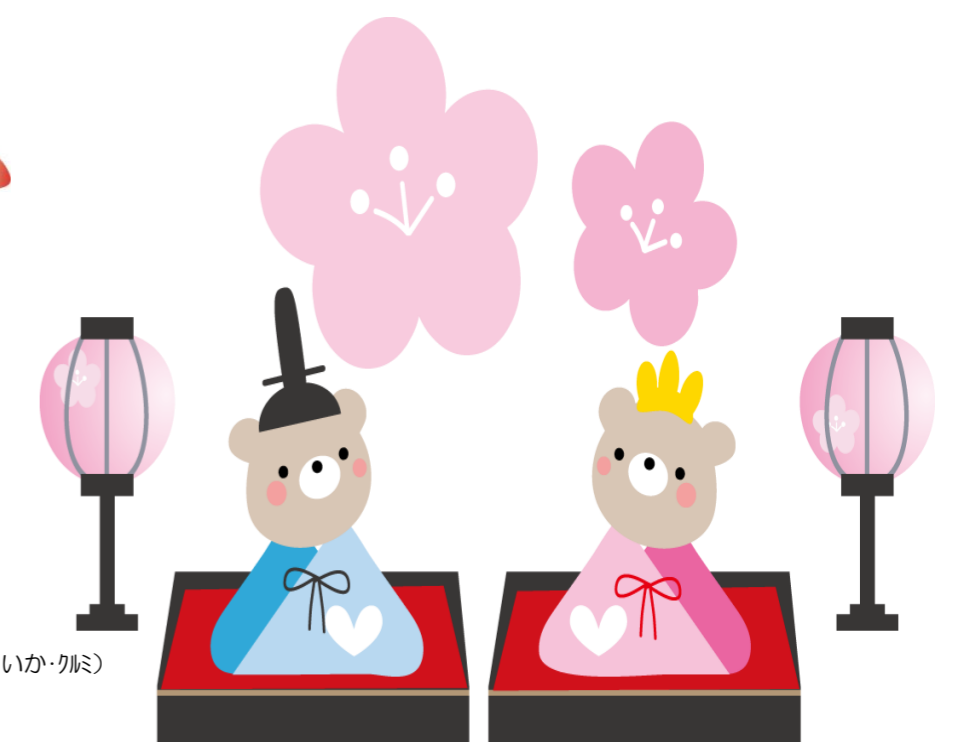


# 3月のメニュー

ひなまつり  
メニュー

	月	火	1日 水	2日 木	3日 金
( )内は アレルギー			バターロール (卵・乳) オムレツ (卵・乳) ポテトサラダ 牛乳 (乳) キウイフルーツ	ごま塩ごはん 白身魚の甘酢あんかけ ビーフン炒め みそ汁 りんご	散らし寿司 (卵・乳・えび) 照焼き肉団子 (卵・乳) 春キャベツサラダ すまし汁 ひなあられ (卵・乳・ピーナッツ・えび・かに・いか・かみ)
使用食材			パン、ジャム、オムレツ、じゃが芋、人参、コーン、グリーンピース、牛乳、キウイフルーツ	米、ごま塩、ホキ、玉葱、人参、ピーマン、ピーフン、もやし、ピーマン、赤ピーマン、椎茸、ねぎ、りんご	米、かんぴょう、椎茸、人参、卵、えび、菜の花、鶏肉団子、春キャベツ、畑菜、花麩、貝割大根、ひなあられ
エネルギー			338kcal	347kcal	363kcal
	6日	7日	8日	9日	10日
( )内は アレルギー		ごはん 麻婆豆腐 中華サラダ わかめスープ りんご	レーズンロール (卵・乳) クリームシチュー (乳) ブロッコリーサラダ バナナ	わかめごはん さばのカレー風味焼き もやしのごま和え みそ汁 キウイフルーツ	ごはん 照焼きチーズハンバーグ (卵・乳) いんげんサラダ コンソメスープ オレンジ
使用食材		米、豚肉、長葱、豆腐、グリーンピース、もやし、人参、大豆、わかめ、りんご	パン、鶏肉、じゃが芋、玉葱、人参、クリームシチューの素、グリーンピース、ブロッコリー、赤ピーマン、黄ピーマン、バナナ	米、わかめ、さば、もやし、きゅうり、人参、白菜、大根の葉、キウイフルーツ	米、ハンバーグ、チーズ、いんげん、キャベツ、ツナ、人参、コーン、オレンジ
エネルギー	448kcal	385kcal	353kcal	407kcal	362kcal
	13日	14日	15日	16日	17日
( )内は アレルギー	カレーライス (乳) コーンサラダ バナナ		おやつ ジャムサンド (卵・乳) りんごのジョア (乳)		
使用食材	米、鶏肉、玉葱、人参、じゃが芋、カレールー、グリーンピース、キャベツ、コーン、赤ピーマン、バナナ		食パン、ジャム、りんごのジョア		
エネルギー	428kcal		235kcal		



## 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、のはらいっぱいにくさく、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“カルシウム”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♪

**厨房より**

こんにちは。  
**年少組のみなさんは、給食になれましたか？**  
**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？**

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。まことにありがとうございました。

来年度も宜しく願いいたします。

★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。