

曾野幼稚園 3月献立表

ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものになる食品	おもに体の調子を整えるものになる食品	おもにエネルギーのものになる食品	
5(木)	さかなのたるたるやき	魚・味噌	玉葱・人参	マヨドレ	
	こうやどうふのそぼろあん	鶏肉・高野豆腐	人参・しめじ・いんげん	片栗粉	
	そつえんでざーと		紫野菜ジュース・いちご・イナアガー		
12(木)	かるしうむごはん(ごまいり)	煮干粉	葉大根・大根葉	胚芽米・胡麻	
	とりのうめまよやき	鶏肉	ねりうめ	マヨドレ	
	さつまあげとこんさいのもの	さつま揚げ	大根・人参・いんげん	こんにゃく・片栗粉	

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

🍴 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鰯・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

