

3月の献立表



2025年3月 小樽幼稚園様

日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料
3 日 (月)			10 日 (月)			17 日 (月)			24 日 (月)			31 日 (月)		
4 日 (火)	バターロール	バターロール	11 日 (火)	麦ごはん	米、米粒麦	18 日 (火)	あんかけ焼きそば	蒸し鶏、豚肉、白菜、玉葱、チンゲン菜、人参、しょうゆ、片栗粉、米サラダ油、オイスター調味料、上白糖、しいたけ、ごま油、しょうが、にんにく、食塩、ホワイトペッパー	25 日 (火)			31 日 (月)		
	かぼちゃのボタージュ	牛乳、南瓜、玉葱、ベーコン、人参、パンプキンボタージュ、スキムミルク、生クリーム、		チキンカレー	じゃがいも、鶏肉、玉葱、カレーの素、人参、米サラダ油、中濃ソース、上白糖		ジョア(マスカット)	ジョア 鉄&葉酸 マスカット						
	有塩バター、チキンコンソメ、パセリ													
	和なしゼリー	和梨ゼリー												
				アレルギー表示	乳、鶏肉、りんご		アレルギー表示	小麦、乳、大豆、豚肉、ごま						
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉												
5 日 (水)	ごはん	米	12 日 (水)	ごはん	米	19 日 (水)			26 日 (水)			31 日 (月)		
	豚肉のオニオソース	豚肉、玉葱、しょうゆ、酒、本みりん、米サラダ油、上白糖、食塩、こんにゃく、ホワイトペッパー		豚肉のチャンポン風炒め	豚肉、キャベツ、スイートコーン、かまぼこ、米サラダ油、しょうゆ、丸鶏がらの素、酒、食塩、									
	ソースやきそば	蒸し麺、キャベツ、豚挽肉、人参、焼きそばソース、米サラダ油、食塩、ホワイトペッパー			しょうが、ホワイトペッパー									
	かぶのゴマ和え	かぶ、しょうゆ、上白糖、すりごま白		ほうれん草とベーコンのソテー	ほうれん草、ベーコン、しょうゆ、本みりん、米サラダ油、上白糖、酒、ごま油									
	キウイフルーツ	キウイフルーツ		白菜と人参のり和え	白菜、人参、しょうゆ、上白糖、のり									
				キウイフルーツ	キウイフルーツ		アレルギー表示	小麦、卵、乳、キウイフルーツ、大豆、鶏肉、豚肉、ごま						
	アレルギー表示	小麦、キウイフルーツ、大豆、豚肉、りんご、ごま												
6 日 (木)	ごはん	米	13 日 (木)	ごはん	米	20 日 (木)			27 日 (木)			31 日 (月)		
	鮭のムニエル	鮭、有塩バター、薄力粉、食塩、バセリ、ホワイトペッパー		豚肉のみそ炒め	豚肉、玉葱、人参、みそ、しょうゆ、本みりん、米サラダ油、上白糖									
	チキンナゲット	チキンナゲット、キャノーラ油		アンパンマンボテト	アンパンマンボテト、キャノーラ油									
	かぼちゃしゅうまい	かぼちゃしゅうまい		カラフルピーマンソテー	もやし、ピーマン、黄ピーマン、米サラダ油、食塩、しょうゆ、ホワイトペッパー									
	大根のマヨサラダ	大根、エッグケア、胡瓜、上白糖		ピーフンのマヨサラダ	エッグケア、ピーフン、スイートコーン、胡瓜、上白糖、ホワイトペッパー、食塩									
	オレンジ	オレンジ		オレンジ	オレンジ		アレルギー表示	小麦、オレンジ、大豆、豚肉						
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、オレンジ、さけ、大豆、鶏肉、豚肉												
7 日 (金)			14 日 (金)			21 日 (金)								

春分の日

【3月の一人当たり平均摂取栄養値】

エネルギー 391kcal

たんぱく質 12.2 g

脂質 13.8 g

炭水化物 52.8 g

食塩相当量 1.3 g (推定値)

【アレルギー対応のある保護者様へ】

2月12日～2月20日までに3月の代替献立のご確認をお願いいたします。

※だしパックは、天然無添加のものを使用しております。(いわし煮干し、かつお節、むろあじ節、さば節、まぐろ節、昆布、椎茸)