

3月 ようちえんのおべんとう



れいわ8ねん

★仕入れ材料の都合による献立の変更はご了承下さい。

<p>2 げつ チキンカレー とんかつ ブロッコリー ウインナー</p> <p>フルーツ しろごはん 426kcal/10.4g</p>	<p>3 か とりにくのてりやき パセリスパ なのはなのあえもの エビチリふう フルーツ</p> <p>ふりかけごはん ひなあられ 424kcal/12.0g</p>	<p>4 すい エビカツ あおなソテー リヨネーズポテト</p> <p>フルーツ ミートソース ペンネ 413kcal/14.2g</p>	<p>5 もく オムレツ メンチカツ シャキシャキサラダ</p> <p>フルーツ しろごはん 423kcal/10.1g</p>	<p>6 きん てりやきハンバーグ にくやさしいため ホイールマカロニサラダ ほしがたハムステーキ</p> <p>フルーツ とうふパン/コロケ 369kcal/10.7g</p>
<p>9 げつ しろみさかなフライ エンゼルナポリタン はるやさいのクリームに</p> <p>フルーツ しろごはん 434kcal/11.8g</p>	<p>10 か ぶたにくのしょうがやき ゆでやさい ごもくまめに シュガーポテト</p> <p>フルーツ しろごはん 418kcal/10.7g</p>	<p>11 すい ハンバーグ コーンソテー トマトさつま ベーコンとあおなのソテー エビフリッター フルーツ</p> <p>あげパン 369kcal/10.1g</p>	<p>12 もく とりにくのからあげ やきそば タコウインナー あつやきたまご ブロッコリー フルーツ</p> <p>おにぎり 416kcal/11.0g</p>	<p>13 きん にくだんごの コーンクリームシチュ ツナと ほうれんそうのソテー ほしがたポテト フルーツ</p> <p>しろごはん 412kcal/9.2g</p>
<p>16 げつ とりにくのてりやき やさいのナムル マーボーとうふ</p> <p>フルーツ しろごはん 412kcal/13.3g</p>	<p>17 か ケチャップハンバーグ くるくるマカロニソテー やさいのごまあえ アンパンマンポテト はながたしんじょうに フルーツ</p> <p>ショコラロール 328kcal/9.3g</p>	<p>18 すい エンゼルカレー とんかつ ひきにくとコーンのソテー ハムステーキ かぼちゃのもの フルーツ</p> <p>しろごはん 404kcal/8.0g</p>	<p>19 もく とりにくの やながわふう あおなソテー ほしがたポテト かいせんだんご フルーツ</p> <p>しろごはん 401kcal/15.3g</p>	<p>20 きん しゅんぶんのひ </p>
<p>23 げつ ミートマカロニ コーンソテー にんじんグラッセ フランクフルト</p> <p>フルーツ ミルクパン/コロケ 377kcal/10.3g</p>	<p>24 か きのこストロガノフ タラモサラダ エビフリッター</p> <p>フルーツ しろごはん 410kcal/9.4g</p>	<p>25 すい はるまき キャベツいため もやしのナムル</p> <p>フルーツ ジャージャーメン 400kcal/10.3g</p>	<p>26 もく にくじゃが やさいの しおこんぶあえ だいでずナゲット</p> <p>フルーツ しろごはん 408kcal/10.5g</p>	<p>27 きん さかなのたつたあげ きんぴらごぼう やきとり グリーンピースほうてん にんじんに フルーツ</p> <p>ふりかけごはん 403kcal/13.7g</p>
<p>30 げつ プルコギふういため ひとくちささみ チーズカツ コンソメポテト ヤングコーン フルーツポンチ</p> <p>しろごはん 404kcal/11.7g</p>	<p>31 か とりにくのからあげ エンゼルナポリタン ちぐさやき だいこんに にんじんさつま フルーツ</p> <p>おにぎり 408kcal/11.9g</p>			

☆魚料理は極力骨を取っていますが、気を付けて召し上がって下さい。

☆迷子のスプーン・フォークが増えています。みんなのかわいいスプーンやフォークには園名とお名前の記入を必ずお願い致します！

☆練り物(さつま揚げ、ちくわ、はんぺんなど)の中に見られる黒や赤、または黄色の点や線状のものは、魚皮ですのでご安心してお召し上がりいただけます。

☆おにぎりを食べる時はしっかりと手を洗いましょう！！

☆唐揚げ・チキンステーキ等の鶏肉において、肉の成分の反応により加熱後でも赤みが残る場合があります。また、飼育時の打ち身や玉葱等野菜の成分によるものもあります。気になる場合はご連絡ください。

※メニューに★印がついているおかずは、誤嚥が無いよう、気をつけてお召し上がりください。

今月の食材 主な産地			
キャベツ	群馬・愛知	米	千葉・茨城
白菜	群馬・長野	オレンジ	オーストラリア
人参	北海道・千葉	鶏肉	ブラジル
大根	群馬・千葉	豚肉	カナダ