



## 3月の献立



	献立名 (材料名)	アレルギー代替食・栄養価 ※玉:たまごアレルギー・乳:牛乳・乳製品アレルギー			使用調味料等		
3/3 (月)	ひなちらし(錦糸卵、きゅうり、刻みのり、高野豆腐、 ちりめんじゃこ、味付かんぴょう、ちらしずしの素) カニクリームフライ グリンリーフ オレンジ ひなあられ お吸い物(豆腐、わかめ、かまぼこ)	ひなちらし(錦糸卵) →	コーン	玉 乳	醤油	○	和風だし
ごはん 給食		カニクリームフライ →	コロッケ		マヨネーズ		中華だし
					ケチャップ		コンソメ
					ソース		ごま油
		エネルギー: 421kcal / たんぱく質: 8.6g / 脂質: 7.2g					
3/6 (木)	カレーピラフ(合びきミンチ、たまご、赤パプリカ、 玉ねぎ、カレー粉、ドライパセリ) ごぼうメンチカツ バナナ 野菜スープ(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、コーン)	カレーピラフ →	たまご抜き	玉	醤油	○	和風だし
年少なし						マヨネーズ	
ごはん 給食					ケチャップ	○	コンソメ ○
					ソース	○	ごま油
		エネルギー: 454kcal / たんぱく質: 10.7g / 脂質: 12.6g					
3/10 (月)	コーンクリームポトフ(鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、コーン、 ミックスベジタブル、クリームコーン、牛乳、ホワイトルウ) すき焼風フライ グリンリーフ プチゼリー	コーンクリームポトフ →	コーンポトフ	乳	醤油		和風だし
							マヨネーズ
ごはん 給食					ケチャップ		コンソメ ○
					ソース	○	ごま油
		エネルギー: 429kcal / たんぱく質: 9.4g / 脂質: 9.7g					