

3月の献立

	献立名 (材料名)	アレルギー代替食・栄養価 <small>※玉:たまごアレルギー・乳:牛乳・乳製品アレルギー</small>	使用調味料等	お弁当箱の色		
3/2 <small>(月)</small>	ひなちらし(錦糸たまご、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、ちらし寿司の素) かにコロッケ 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 → コーン (錦糸たまご)	玉	醤油 ○ 和風だし	普通食 黄	
				マヨネーズ	中華だし	卵アレ 赤
				ケチャップ	コンソメ	卵・乳アレ 赤
ごはん 給食				ソース ○ ごま油	その他アレ 赤	
		エネルギー: 448kcal / たんぱく質: 10.1g / 脂質: 7.6g				
3/5 <small>(木)</small>	カレーライス(牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、 カレールウ、ホワイトルウ、ガーリック) プリン	プリン →ゼリー	玉・乳	醤油	和風だし	普通食 黄
				マヨネーズ	中華だし	卵アレ 赤
				ケチャップ	コンソメ ○	卵・乳アレ 赤
ごはん 給食				ソース ○ ごま油	その他アレ 赤	
		エネルギー: 488kcal / たんぱく質: 11.7g / 脂質: 13.5g				
3/9 <small>(月)</small>	すき焼(牛肉、白菜、しめじ、糸こんにゃく、 焼き豆腐、もち麩) にんじんの煮付 いかカツ グリンリーフ	チーズエッグ → ケチャップ スパゲティ	玉・乳	醤油 ○ 和風だし	普通食 紫	
				マヨネーズ	中華だし	卵アレ 赤
				ケチャップ	コンソメ	卵・乳アレ 緑
ごはん 給食	チーズエッグ(たまご、プロセスチーズ、グリンピース) りんご			ソース	ごま油	その他アレ 青
		エネルギー: 401kcal / たんぱく質: 12.3g / 脂質: 9.2g				
3/12 <small>(木)</small>	～ お子様ランチ ～ 鶏の唐揚(鶏もも肉、片栗粉、おろし生姜) グリンリーフ ケチャップソテー(マカロニ、玉ねぎ、ピーマン、コーン) フライドポテト 型抜きご飯 ロールケーキ いちご	ロールケーキ → シュガーパイ	玉・乳	醤油 ○ 和風だし	普通食	
				マヨネーズ	中華だし	卵アレ
				ケチャップ ○	コンソメ	卵・乳アレ
ごはん 給食				ソース	ごま油	その他アレ
		エネルギー: 482kcal / たんぱく質: 11.1g / 脂質: 14.7g				