

ランチメニュー



3月

	月	火	水	木	金
	3	4	5	6	7
献立	鮭寿司 花麴のお吸い物 さわらの照り焼き キャロット寒天	ご飯 大根と油揚げの味噌汁 鶏肉の揚げ煮 カニカマと白菜旨煮	 おべんとう	かき玉うどん 芋ご飯おにぎり デコボン	人参ご飯 ミネストローネ風スープ 白身魚の味噌焼き 大根サラダ
エネルギー タンパク質	331kcal 15.1グラム	330kcal 10.9グラム		370kcal 11.4グラム	267kcal 11.9グラム
	10	11	12	13	14
献立	高野豆腐そぼろご飯 ほうれん草の味噌汁 肉じゃが	わかめご飯 麻婆豆腐 ささみとキャベツ 胡麻酢和え ぜんざい	 おべんとう	焼きそば五目 あんかけ わかめ卵スープ 中華風炊き込みご飯	カレーライス スパゲティサラダ バナナ
エネルギー タンパク質	333kcal 12.1グラム	405kcal 16.3グラム		370kcal 10.8グラム	423kcal 10.1グラム
	17	18	19	20	21
献立	ご飯 春雨スープ お好み焼き さつま揚げと 昆布の煮物	赤飯 豆腐のお吸い物 高野と鶏ひき肉の はさみ煮 リンゴ寒天	 おべんとう	午前保育	春分の日
エネルギー タンパク質	313kcal 10.4グラム	288kcal 11.5グラム			
	24	25	26		
献立	 おべんとう	午前保育	修了式		
エネルギー タンパク質					

給食の先生たちからメッセージ

一年たって、みんな見違えるように大きくなりましたね。毎日のおかわりも全部空っぽで本当に嬉しい気持ちでいっぱいです！四月からも元気いっぱいの「ごちそうさまでした！！」の声を聞きたいと思います。

