献立種類:●幼児食 ***** 献立表********* 認定こども園 龍谷幼稚園 年月日 : 2025年3月1日 (土) ~ 2025年3月31日 (月) ・ごはん ・豚肉の生姜焼き ・ブロッコリーツナ和え <3月のメニュー紹介> 尽 食 ・3 日はおたんじょうかい&ひなまつりメニューでを三色おし寿司ともものケーキを提供します!お楽しみに^^ ・1 1日は東北応援でフカカツタルタルソースです!フカとはサメのことでサメをフライにして提供します! 🥞 ・12日はお楽しみ会で、ふじ組さんのみんなが大好きなメニューを提供します☆ ・18日は岩手県盛岡市の郷土料理盛岡じゃじゃ麺風を提供します! お ・挽肉の甘じょっぱいソースがやみつきになります♡ þ ・26日は『はるびより』がテーマの彩りメニューで大豆ミートのそぼろごはんを提供します! ・大豆なのにお肉のようなふしぎ食感を楽しんでください♪ 464 kcal 蛋白質 23.0 Q 16.5 Q 食塩 1.4 Q 脂質 ☆おたんじょうかい☆ ●ひなまつり● ルレーつとん ・ベーコンじゃが芋炒め ・バナナ ☆三色おし寿司 厚揚げそぼろ丼 こる。。 ·筑前煮 ·切干大根のごまサラダ ・チンゲン菜とひじきの和えもの ・みそ汁 ・南瓜のそぼろ煮 ・すまし汁 ・はっさく ・豆腐みそグラタン ・ツナとキャベツおかか和え 尽 ្នំខ すまし汁 食 菜めしおに**き**り •もものケ ·年到 お þ | I7Mf" 593 kcal 蛋白質 223 Q | I7Mf" 554 kcal 蛋白質 24.5 Q | I7Mf" 497 kcal 蛋白質 18.3 Q | I7Mf" 445 kcal 蛋白質 16.0 Q 食塩 2.1 Q 脂質 17.0 Q 食塩 1.4 Q 脂質 14.5 Q 脂肪 14 つ IAH' - 546 kcal 蛋白質 20.2 g IAH' - 518 kcal 蛋白質 20.4 g 脂質 14.7 g 食塩 1.6 g 脂質 17.4 g 食塩 1.1 g 食塩 1.5 g ・鬼カレー ・マカロニサラダ ・コーンスープ ・フルーツボンチ ・ごはん ・豆腐の五目うま煮 ・ツナ大根炒め ・みそ汁 ごはん肉団子の酢豚ささみと春雨サラダ千切りスープ ·ごはん ·照り焼きチキン 東北:フカカッタルタルソース 竹輪とブロッコリーごま和え ・わかめの塩昆布マヨ和え * * * * * * * 食 李園式 · みたらしマカロ: · 牛乳 ツトライフル -クおこし ・みそボテト ・牛乳 . 二二 二 お ゃ っ IÀH' - 698 kai 蛋白質 18.1 Q IÀH' - 474 kai 蛋白質 22.3 Q 脂質 17.8 Q 食塩 1.7 Q 22.1 17.0 g 食塩 1.8 g 18 脂質 食塩 1.5 a ★☆今月の郷土料理☆★ ・ポークカレー ・ほうれん草のソテー ・甘夏みかん · 鶏のしぐれ丼 · わかめと白菜さっぱり和え ごはん ☆**岩手:盛岡じゃじゃ麺風** ・のり塩かぼちゃ ・厨とスナップエンドウみそ炒め ・切干大根の煮物 ・すまし汁 魚のネギマ3焼き 高野豆腐の煮物 みそ汁 昼 ・みそ汁 食 分の目が 野菜マフィン · 铎栗 f · 牟乳 お ゃ っ 523 kcal 蛋白質 19.9 **Q** 537 kcal 蛋白質 441 kcal 蛋白質 21.6 **C** I补片"-エネルキ"ー ●彩りメニュー ● マ:はるびより(SDGs) ・ごはん ・肉豆腐 ・ほうれん草マヨ和え ・ロールパン ・タンドリーチキン ・キャベツサラダ ・ごはん ・さかなの南部(ごま)焼き ・かわりきんぴら 大豆ミートのそぼろごはん・白菜の梅おかか和え・みそ汁 ・ごはん ・肉団子の野菜あん ・しらす納豆 ・豆乳タンタン麺 ・さつま芋の甘煮 ・りんご ・ミネストローネスープ みそ汁 はっさく みそ汁 みそ汁 食 ・人参オレンジセリ・牛乳 ·かほちゃクッキ ·牛乳 ·ちくか昆布おにきり ·牛乳 お ゃ つ IAH**- 463 kcal 蛋白質 22.9 g IAH**- 511 kcal 蛋白質 20.4 g IAH**- 438 kcal 蛋白質 19.7 g IAH**- 484 kcal 蛋白質 22.8 g IAH**- 595 kcal 蛋白質 21.1 g IAH**- 330 kcal 蛋白質 12.6 g 脂質 20.8 g 食塩 2.0 g 食塩 1.1 g 脂質 20.0 g 食塩 1.1 g 脂質 10.6 g 食塩 1.0 g しばん 豚肉スタミナ炒め かほちゃの煮物 みそ汁 唇 食 お ゃ 2 シダックスフードサービス株式会社 脂質 食塩 1.5 C 16.5 **Q**