

日	献立名	食品名	栄養価
1日 (金)	ひな祭り献立 ちらし寿司おにぎり 鮭の塩焼き がんもの煮つけ 小松菜のおかか和え 温州みかんゼリー 	ごはん・人参・ <u>錦糸卵</u> ・高野豆腐・醤油・穀物酢(小麦)・砂糖・かつお昆布だし 鮭・食塩 がんもどき・人参・いんげん・醤油・みりん・かつお昆布だし・砂糖 小松菜・人参・醤油・みりん・かつお節 みかん果汁(還元)・ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖・砂糖・果糖・ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸Ca・香料・酸味料・ビタミンC・クエン酸鉄Na	エネルギー 372kcal たんぱく質 17.3g 脂質 5.6g 食塩相当量 2.2g
4日 (月)	ロールパン クリームシチュー ブロッコリーの炒め物 ヤクルト	小麦粉・砂糖・マーガリン(乳・大豆)・発酵風味料・乳成分・パン酵母・食塩・乳化剤・増粘剤・イーストフード・ビタミンC・香料(大豆成分含む) 鶏肉・じゃがいも・玉ねぎ・人参・コンソメ・ホワイトソース・生乳・砂糖・塩こしょう・大豆油 ブロッコリー・カリフラワー・コンソメ・塩こしょう・大豆油 ブドウ糖果糖液糖・砂糖・脱脂粉乳・香料	エネルギー 344kcal たんぱく質 12.6g 脂質 8.3g 食塩相当量 2.4g
5日 (火)	卒園おめでとう献立 ゆかりおにぎり 鶏の唐揚げ キャベツとツナのソテー 大根の青じそサラダ ぶどうゼリー	ごはん・ゆかりふりかけ 鶏肉・醤油・みりん・生姜・片栗粉・大豆油 キャベツ・ツナ・コーン・醤油・塩こしょう・大豆油 大根・きゅうり・人参・ <u>青じそドレッシング</u> ・砂糖 ぶどう果汁・糖類(果糖・砂糖・ぶどう糖・果糖ぶどう糖液糖)・ゲル化剤(増粘多糖類)・乳酸Ca・酸味料・香料・ビタミンC・クエン酸鉄Na	エネルギー 358kcal たんぱく質 11.0g 脂質 9.3g 食塩相当量 1.3g

下線は卵・乳・小麦・落花生・かに・えびが含まれていることを表しています



食品名	原材料
錦糸卵	鶏卵・砂糖・食物油(大豆)・食酢・澱粉・食塩・デキストリン・加工でん粉・増粘多糖類・調味料(アミノ酸等)
がんもどき	大豆たんぱく・菜種油・人参・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・植物油脂・クエン酸
ホワイトソース	デキストリン・小麦粉・チーズパウダー・食用油脂・オニオンパウダー・全粉乳・食塩・砂糖・酵母エキス・小麦・大豆発酵調味料・こしょう・バターオイル・調味料(アミノ酸等)
青じそドレッシング	砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・醤油・かつおだし・食塩・酒精・調味料・増粘剤・青じそエキス・香料