



## メニュー表

2019年04月

柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの				
11日 (木)	ご飯 鶏肉のハーブキューソース焼き 金平ごぼう 野菜とマカロニのサラダ	精白米 三温糖 きび砂糖 キャノーラ油 ごま マカロニ マヨネーズ オリーブオイル	鶏肉 枝豆	トマトケチャップ ごぼう にんじん キャベツ ホールコーン	404	14.7	12.9	0.6
12日 (金)	焼きそば ポークウインナー オレンジ	中華めん キャノーラ油	豚肉 ポークウインナー	キャベツ にんじん オレンジ	367	12.5	13.6	1.3
18日 (木)	ご飯 鮭の西京焼き 焼きビーフン 二色サラダ	精白米 三温糖 ビーフン キャノーラ油 ごま油 ごまドレッシング アマニ油	さけ 味噌 豚肉 卵	キャベツ にんじん ブロッコリー	382	17.3	11.7	0.6
19日 (金)	カレーライス もやしとツナのサラダ キャンディチーズ	精白米 じゃがいも キャノーラ油 カレー めんつゆ	豚肉 ツナ チーズ	たまねぎ にんじん もやし きゅうり	438	11.8	11.6	1.5
25日 (木)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) ナポリタン風スパ 卵入りサラダ	精白米 三温糖 片栗粉 スパゲッティ きび砂糖 シーザーサラダドレッシング	豆腐ハンバーグ 卵	たまねぎ トマトケチャップ パセリ粉 キャベツ にんじん 青菜	396	12.9	10.5	1.1
26日 (金)	散らし寿司 鶏肉の唐揚げ ブロッコリーとコーンのサラダ プチゼリー	精白米 上白糖 酢 片栗粉 キャノーラ油 マヨネーズ プチゼリー	卵 でんぶ のり 鶏肉	しいたけ にんじん きゅうり しょうが ブロッコリー ホールコーン	414	13.5	11.8	0.8
平均					400	13.7	12.0	1.0

※仕入の状況により、食材が変更になる場合がございます。