



幼稚園給食



幼児期は発育発達の盛んな時期で、より多くの栄養素を必要とします。
そこで幼稚園給食では、幼児に合わせバランスのとれた食事を提供します。

エビフライ弁当



エネルギー 396kcal
たんぱく質 12.3g
脂質 6.8g
食塩相当量 1.9g



ビーフソースオムレツ弁当



エネルギー 466kcal
たんぱく質 15.6g
脂質 20.3g
食塩相当量 2.1g



エビフライ・南瓜グラタン
さつま芋のコロコロ甘煮・りんご・ピラフ

ビーフソースオムレツ・スパゲティ・ウインナー
ポテトサラダ・ぶどう・パン・牛乳

ビーフソースオムレツ弁当	原材料	調味料
ビーフソースオムレツ	サニーレタス・オムレツ・玉葱・人参・牛肉・パセリ粉	ビーフシチューの素（小麦粉・澱粉・植物油脂・塩・糖類・脱脂粉乳・ブラウンルウ・チキンエキス・調味油・トマトペースト・オニオンパウダー・オニオンペースト・香辛料・酵母エキス・ポークエキス・バルサミコソース・原材料の一部にピーナッツ、大豆を含む）・コンソメ・植物油
スパゲティ・ウインナー	スパゲティ・ウインナー	塩こしょう・植物油
ポテトサラダ	じゃが芋・胡瓜・コーン・ブロッコリー	塩・こしょう・マヨネーズ
ぶどう	ぶどう	
パン・牛乳	ロールパン・牛乳	
エビフライ弁当	原材料	調味料
エビフライ	エビ	塩・こしょう・小麦粉・パン粉・植物油
南瓜グラタン	南瓜グラタン（南瓜・マカロニ・濃縮乳・チーズ・なたね油・小麦粉・塩・バター・砂糖・チキンエキス・たん白加水分解物・パセリ・こしょう・原材料の一部に大豆、豚肉、ゼラチンを含む）・ブロッコリー・トマト	塩
さつま芋のコロコロ甘煮	さつま芋	塩こしょう・砂糖・黒ごま・植物油
りんご	りんご	
ツナピラフ	精白米・人参・コーン・グリーンピース	ピラフの素（食塩・デキストリン・でん粉・バター風味パウダー・砂糖・還元麦芽糖粉末・チキンエキス・オニオンエキス・ビーフエキス・香辛料・ホタテエキス・小麦、乳成分、かに、大豆を原材料の一部を含む）・塩こしょう

アレルギーを含む食品を誤って食べてしまわないよう原材料表を作成し、献立表と共にお渡ししております。
幼児期の食事は、家庭で作られた食事が安全であると考えておりますので、アレルギーを含む献立の日には、家庭からお弁当を持参していただくようにしております。

