



Main menu table with columns for Date, Meal, 3pm snack, and Ingredients. Includes daily menu items like 'ごはん 納豆 豚肉と卵のジンジャー炒め' and 'ごはん 鶏肉のステーキ'.

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Iron, Vitamin A, B1, B2, C, Fiber, and Salt. Includes sub-tables for water content and target percentages.

※1 昼食及びおやつで食事摂取基準量の40%(ただし、日常不足しやすいカルシウム、鉄、ビタミンB1は50%)を給与する
※2 3歳未満児の食事摂取基準は3歳以上児の80%とする

Menu table for the right page, including items like 'ごはん 納豆 豚肉と卵のジンジャー炒め' and 'ごはん 鶏肉のステーキ'. Includes illustrations of food items.

☆カレーチーズトースト☆
○材料 (4人分)
・食パン(6枚切り) 2枚
・カレー粉 0.4g
・マヨネーズ 大さじ1
・ピザ用チーズ または粉チーズ お好みの量
・乾燥パセリ 適量
○作り方
①カレー粉とマヨネーズを混ぜ合わせる。
②食パンに①を塗り、チーズとパセリをのせて焼き色がつくまでトースターで焼く。
③食べやすい大きさにカットする。
☆お知らせ☆
・材料の都合により、献立の変更を行う場合があります。
・レシピを希望される方は、お気軽にお尋ね下さい。
・食事の事等で困りの事がありましたら、お気軽に声をおかけ下さい。
・3/18(火)はお弁当の日です。お弁当の準備をお願いします。(ひよこ組は除く)

