

めぐみ幼稚園献立表 2019年度6月

日付	献立	材料
3日 (月)	ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	しらたき たまねぎ にんじん たら ぶたにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	わかめすーぶ	ごま ねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちや
チャプチェは韓国の炒め物です。めぐみでは、白滝を使って作ります♪		
4日 (火)	ごはん	ごはん
	とりにくときゃべつの ごまみそいため	ごま たまねぎ きゃべつ とりにく
	はくさいのりさらだ	はくさい にんじんのり
	おすいもの	えのき わかめ
	おちゃ	ほうじちや
	胡麻と味噌の味付けでごはんが進みますよ☆	
5日 (水)	ごはん	ごはん
	ぶたにくとだいこんのいために	こんにゃく だいこん ぶたにく
	きゃべつのゆかりあえ	きゃべつ
	みそしる	ぶ なめこ
	おちゃ	げんまいちや
	大根に豚肉の美味しさがぎゅっと染み込んだ料理です。	
6日 (木)	ごまぼん	ごむぎこ ぎゅうにゅう ぼたー たまご ごま
	とりはんぱーぐ	ばんこ とうふ たまねぎ
	〜てりやきそーす〜	にんじん とりにく たまご
	おからさらだ	おから たまねぎ にんじん まよねーす
	やさいすーぶ	きゃべつ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちや
	照焼きソースは鶏ハンバーグに良くあいます★	
7日 (金)	ごはん	ごはん
	こうやとうふふらい	ごむぎこ ばんこ こうやとうふ たまご
	〜らだとういゆそーす〜	たまねぎ あかびーまん きびーまん かほちや
	きゃべつのあますあえ	なす とまと びーまん
	はくさいのとうにゅうすーぶ	きゃべつ にんじん きゅうり
	おちゃ	とうにゅう はくさい たまねぎ とりにく
	おちゃ ほうじちや 野菜をたっぷり使ったソースが淡泊な高野豆腐フライを華やかにします。	
10日 (月)	ごはん	ごはん
	とりにくとはくさいの べっこうに	はくさい だいこん とりにく
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ
	おすいもの	ねぎ ぶなしめじ
	めろん	はねてゆーめろん
	おちゃ	げんまいちや
	6月のお誕生日会は、鶏肉と白菜のべっこう煮でお祝いです！	
11日 (火)	ごはん	ごはん
	じゃがいものかれーそぼろに	じゃがいも たまねぎ さやいんげん とりにく
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	みそしる	だいこん えのき
	おちゃ	ほうじちや
甘めに作ったカレー味のじゃが芋は大人気です♪		
12日 (水)	きつねうどん	うどん あぶらあげ たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ
	おくらのおかかあえ	おくら たまねぎ にんじん かつおぶし
	じゃこだいす	だいす しらす
	おちゃ	げんまいちや
	きつねの大好物は油揚げなので、きつねうどんと言うそうです。	
13日 (木)	とりそぼろあんかけどん	ごはん たまねぎ にんじん あおな とりにく
	かみなりこんにゃく	こんにゃく かつおぶし
	みそしる	じゃがいも あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちや
	優しい味付けでそぼろ館をつくりました!!	
14日 (金)	やさいびらぶ	ごはん たまねぎ にんじん びーまん しいたけ
	ちきんちやっぶ	たまねぎ とまと とりにく
	かほちやすーぶ	かほちや たまねぎ
	おちゃ	げんまいちや
	トマトと玉ねぎの甘みをしっかり出して作りました☆	

日付	献立	材料	
17日 (月)	ごはん	ごはん	
	なすのみそいため	なす たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ ぶたにく	
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ	
	おすいもの	ねぎ あつあげ	
	おちゃ	ほうじちや	
ナスの他にも野菜をたっぷり使い、地元の美味しい味噌で炒めました。			
18日 (火)	まんまるぼん	ごむぎこ ぎゅうにゅう ぼたー たまご	
	とりのからあげ	とりにく ねもん	
	〜れもんそーす〜	とりにく ねもん	
	じゃがいものころがし	じゃがいも	
	おにおんすーぶ	たまねぎ にんじん	
	おちゃ	べにふうきこうちや	
みんなの大好きな鶏の唐揚げに大人気のレモンソースをかけました☆			
19日 (水)	このはどんぶり	ごはん あぶらあげ たまねぎ たまご	
	はくさいとにんじんの ごますあえ	ごま はくさい にんじん	
	ちゅうかさーぶ	ごま ちんげんさい えのき	
	おちゃ	ほうじちや	
	「このは丼」は関西発祥の玉子丼のひとつです。		
20日 (木)	たんめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ ぶたにく	
	きゅうりともやしの うめおかかあえ	きゅうり にんじん もやし ねりうめ かつおぶし	
	おからのにももの	いとこんにゃく おから にんじん ごぼう ねぎ	
	おちゃ	げんまいちや	
	タンメンには野菜がたっぷり入って栄養満点です◎		
	ごはん ほうじちや		
21日 (金)	ごはん	ごはん	
	かれー	ごむぎこ じゃがいも たまねぎ にんじん とまと とりにく ぼたー	
	ぶどうまめ	だいす	
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ	
	おちゃ	ほうじちや	
	めぐみ幼稚園の特製カレーライスがカレールウから手作りです!!		
24日 (月)	ごはん	ごはん	
	ひじきとにんじんのたまごやき	とうふ たまねぎ にんじん ひじき たまご	
	しおきゃべつ	きゃべつ	
	おすいもの	みずな ぶ	
	おちゃ	げんまいちや	
	カルシウムたっぷりのひじきを玉子焼きにいれました。		
25日 (火)	ごはん	ごはん	
	あじのごまやき	ごま あじ	
	はくさいのしおこんぶあえ	はくさい にんじん しおこんぶ	
	みそしる	にんじん とうふ	
	おちゃ	ほうじちや	
鰯に胡麻をたくさんつけて香ばしく焼き上げました。			
26日 (水)	みるくぼん	ごむぎこ ぎゅうにゅう たまご ぼたー とりにくのとまとに	
	ぼてとさらだ	だいす たまねぎ とまと とりにく じゃがいも たまねぎ にんじん	
	ぎゅうにゅう	きゅうり まよねーす	
	じゅっくりコトコト鶏肉を煮込んで作りました★	ぎゅうにゅう	
	ごはん		
27日 (木)	ごはん	ごはん	
	とりじゃが	じゃがいも しらたき たまねぎ にんじん とりにく	
	もやしのあますあえ	ごま もやし あおな	
	おすいもの	はくさい わかめ	
	おちゃ	げんまいちや	
鶏肉を使って肉じゃがを作りましたよ♪			
28日 (金)	びびんぼん	ごはん おから もやし ほうれんそう にんじん とりにく	
	にんじんともやしのなむる	ごま もやし にんじん	
	わかめすーぶ	ごま ねぎ わかめ	
	おちゃ	ほうじちや	
	ピビンパ丼にはおからも入ってボリューム満点ですよ！		

※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

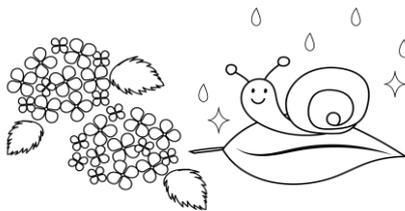
ご意見・ご質問等ございましたら、
下記までご連絡ください！
☆ kyusyoku@megumi.cc



*園の都合により、給食内容を変更する事がございます。
学校法人 服部学園 めぐみ幼稚園

2019年度 6月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他	
日付	小麦粉	乳製品	卵	豚肉	生くだもの
3(月)				チャブチェ	
5(水)	汁の具(焼き麩)			豚肉と大根の炒め煮	
6(木)	ごまパン 鶏ハンバーグ	ごまパン	ごまパン 鶏ハンバーグ おからサラダ		
7(金)	高野豆腐フライ		高野豆腐フライ		
10(月)					メロン
12(水)	うどん				
17(月)				茄子の味噌炒め	
18(火)	まん丸パン	まん丸パン	まん丸パン		
19(水)			このは丼ぶり		
20(木)	タンメン			タンメン	
21(金)	カレー	カレー			
24(月)	汁の具(焼き麩)		ひじきと人参の玉子焼き		
26(水)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン ポテトサラダ		



※「パン粉」には小麦・大豆が含まれているものを使用しています。
 ※今月はナッツ・くるみを含む食品は提供いたしません。
 ※複数のアレルギーを持っている子には、個々に応じたものを提供いたします。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。
 ※アレルギーをもっている子の揚げ物は別油で揚げています。

☆小麦除去の補足

- 5(水) : 麩抜き味噌汁を提供します。
- 6(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: パン粉抜き鶏ハンバーグを提供します。
- 7(金) : 小麦粉・パン粉抜き高野豆腐フライを提供します。
- 12(水) : うどんの代替品をご持参ください。
- 18(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 20(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
- 21(金) : 小麦粉抜きカレーを提供します。
- 24(月) : 麩抜きお吸い物を提供します。
- 26(水) : ミルクパンの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

- 6(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
- 18(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 21(金) : バター抜きカレーを提供します。
- 26(水) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: 牛乳のかわりにお茶を提供します。

☆卵除去の補足

- 6(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: 卵抜き鶏ハンバーグを提供します。
: マヨネーズ抜きおからサラダを提供します。
- 7(金) : 卵抜き高野豆腐フライを提供します。
- 18(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 19(水) : 卵抜きこのは丼ぶりを提供します。
- 24(月) : ひじきと人参の炒め物を提供します。
- 26(水) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: マヨネーズ抜きポテトサラダを提供します。

☆豚肉除去の補足

- 3(月) : 鶏肉のチャブチェを提供します。
- 5(水) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供します。
- 17(月) : 鶏肉の茄子の味噌炒めを提供します。
- 20(木) : 鶏肉のタンメンを提供します。

☆生くだもの除去の補足

- 10(月) : メロンの代替品をご持参ください。

