

めぐみ幼稚園献立表 2019年度2月

日付	献立	あかのたべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしき ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと	日付	献立	あかのたべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしき ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと	
3日 (月)	ごはん			ごはん	18日 (火)	みるくぱん	ぎゅうにゅう たまご		こむぎこ ばたー	
	えほうまき	こうやどうふ のり たまご	にんじん しいたけ			ひじきと にんじんのたまごやき	とうふ ひじき たまご	たまねぎ にんじん		
	にんじんと れーずんのさらだ		にんじん れーずん			あおのりこらきいも	あおのり		じゃがいも	
	ふくまめ	だいず				ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	おすいもの おちゃ	あぶらあげ	かぶ			ひじきと人参の玉子焼きはカルシウムたっぷりです☆				
	今年の恵方の方角は「西南西」です☆彡									
	ごはん			ごはん		19日 (水)	ごはん			ごはん
ふたのしょうがやき	ふたにく	たまねぎ		ふたにくと だいごんのいために	ふたにく		だいごん	こんにやく		
むしきゃべつ		きゃべつ		きゃべつのおひたし			きゃべつ にんじん			
ひじきさらだ	ひじき	きゃべつ にんじん		みぞしる	わかめ			ふ		
みぞしる		なめこ もやし		おちゃ			ほうじちゃ			
みかん		みかん		大根に豚肉の美味しさがぎゅっと染み込んだ料理です★						
おちゃ		ほうじちゃ		20日 (木)	しおやきそば		ふたにく	きゃべつ にんじん もやし たまねぎ ねぎ	ちゅうかめん	
2月のお誕生日会は豚の生姜焼きでお祝いです★										
ごはん			ごはん		ぶどうまめ	だいず				
ちゃぶちえ	ふたにく	たまねぎ にんじん にら	しらたき		もやしのあますあえ		もやし あおな	ごま		
ごまどれさらだ		ぶろっこりー にんじん かぶ たまねぎ	じゃがいも ごま		おちゃ		げんまいちゃ			
おすいもの おちゃ	わかめ	にんじん げんまいちゃ			塩焼きそばはお野菜たっぷり仕上げます♪					
めぐみのチャプチェは白滝を使って作ります♪										
5日 (水)	ごはん			ごはん	21日 (金)	とりにくのあまからどん	とりにく	きゃべつ	ごはん ごま	
	ごまばん	ぎゅうにゅう たまご		こむぎこ ばたー ごま		しらたきのごまみそいため		たまねぎ	しらたき ごま	
	ふらいどちきん	とりにく				おすいもの おちゃ		にんじん ねぎ	ほうじちゃ	
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん			特製の甘辛ソースが鶏肉によく合います☆				
	じゃがいもすーぶ		たまねぎ	じゃがいも		さくらごはん				ごはん
	おちゃ		べにふうきこうちゃ			いりどうふ	とうふ あぶらあげ たまご	にんじん ねぎ しいたけ		
	鶏肉をカラッと揚げました☆						もやしのうめあえ		もやし にんじん ねりうめ	
6日 (木)	ごはん			こむぎこ こあ ばたー ちょこれーと	25日 (火)	みぞしる おちゃ	あぶらあげ	げんまいちゃ	じゃがいも	
	ごまばん	ぎゅうにゅう たまご				豆腐の他にも具材がたくさん入っていて栄養満点です◎				
	ふらいどちきん	とりにく				ごはん				ごはん
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん			とりと きりほしだいごんのにも	だいず とりにく	きりほしだいごん にんじん しいたけ		
	じゃがいもすーぶ		たまねぎ	じゃがいも		ごぼうさらだ		ごぼう にんじん	ごま	
	おちゃ		べにふうきこうちゃ			おすいもの おちゃ		もやし たまねぎ		
	鶏肉をカラッと揚げました☆						切干大根にはカルシウムと食物繊維がいっぱい入っています♪			
7日 (金)	ごはん			こむぎこ こあ ばたー ちょこれーと	26日 (水)	ごはん			ごはん	
	ごまばん	ぎゅうにゅう たまご				とりと きりほしだいごんのにも	だいず とりにく	きりほしだいごん にんじん しいたけ		
	ふらいどちきん	とりにく				ごぼうさらだ		ごぼう にんじん	ごま	
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん			おすいもの おちゃ		もやし たまねぎ		
	じゃがいもすーぶ		たまねぎ	じゃがいも		切干大根にはカルシウムと食物繊維がいっぱい入っています♪				
	おちゃ		べにふうきこうちゃ			ごはん				ごはん
	鶏肉をカラッと揚げました☆						まーぼーこうやどうふ	こうやどうふ とりにく	たまねぎ にんじん ねぎ	
12日 (水)	ごはん			こむぎこ こあ ばたー ちょこれーと	27日 (木)	たまねぎと あぶらあげのおひたし	あぶらあげ	たまねぎ ねぎ		
	あつあげのやさいあんかけ	あつあげ とりにく	にんじん もやし びーまん ぶなしめじ			ちゅうかさーぶ		ちんげんさい えのき	ごま	
	もやしと あおなのおかあえ	かつおぶし	もやし あおな			おちゃ		げんまいちゃ		
	みぞしる おちゃ		ねぎ	ふ		栄養価の高い高野豆腐を使って作りました☆				
	優しい味付けのあんが厚揚げにかかっています♪						きつねうどん	あぶらあげ	たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ	うどん
	ごはん			ごはん		しおきゃべつ		きゃべつ		
	さけのちゃんちゃんやきふう ～しろみそ～	さけ	もやし きゃべつ たまねぎ にんじん			さつまいものあまに おちゃ		ほうじちゃ	さつまいも	
13日 (木)	ごはん			こむぎこ ばんこ	28日 (金)	うどんに、甘辛く煮付けた油揚げをのせています♪				
	きゃべつゆかりあえ		きゃべつ							
	おすいもの おちゃ	あぶらあげ	たまねぎ							
	ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理です☆									
	ごはん			ごはん						
	とりのみそちーすふらい	たまご とりにく ちーす		こむぎこ ばんこ						
	わかめさらだ	わかめ	もやし にんじん							
14日 (金)	ごはん			こむぎこ ばんこ	17日 (月)	とりにくと かぶのちゅうかいため	とりにく	かぶ かぶな たまねぎ にんじん	ごま	
	おにおんすーぶ		たまねぎ にんじん			ちゅうかふうだいごんさらだ		だいごん にんじん	ごま	
	おちゃ		ほうじちゃ			わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま	
	白味噌とチーズを合わせたタレに漬けて揚げました★						おちゃ		げんまいちゃ	
	ごはん			ごはん		旬のかぶを葉っぱまで丸ごといただきますよ♪				
	とりにくと かぶのちゅうかいため	とりにく	かぶ かぶな たまねぎ にんじん							
	ちゅうかふうだいごんさらだ		だいごん にんじん	ごま						
わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま							
おちゃ		げんまいちゃ								
旬のかぶを葉っぱまで丸ごといただきますよ♪										

※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

*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



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.oc

2019年度 2月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他	
	小麦粉	乳製品	卵	豚肉	生くだもの
3(月)			恵方巻き		
4(火)				豚の生姜焼き	みかん
5(水)				チャプチェ	
6(木)	ごまパン	ごまパン	ごまパン		
7(金)	ブラウニー	ブラウニー	ブラウニー		
12(水)	汁の具(焼き麩)				
14(金)	鶏の味噌チーズフライ	鶏の味噌チーズフライ	鶏の味噌チーズフライ		
18(火)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン ひじきと人参の玉子焼き		
19(水)	汁の具(焼き麩)			豚肉と大根の炒め煮	
20(木)	塩焼きそば			塩焼きそば	
25(火)			炒り豆腐		
28(金)	きつねうどん				

※「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。
 ※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。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。

☆小麦除去の補足

- 6(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
- 7(金) : 米粉のブラウニーを提供します。
- 12(水) : 麩抜き味噌汁を提供します。
- 14(金) : 胡麻衣の鶏の味噌チーズフライを提供します。
- 18(火) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 19(水) : 麩抜き味噌汁を提供します。
- 20(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
- 28(金) : うどんの代替品をご持参ください。

☆豚肉除去の補足

- 4(火) : 鶏肉の生姜焼きを提供します。
- 5(水) : 鶏肉のチャプチェを提供します。
- 19(水) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供します。
- 20(木) : 鶏肉の塩焼きそばを提供します。

☆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。
- 7(金) : 乳抜きのブラウニーを提供します。
- 14(金) : 鶏の味噌フライを提供します。
- 18(火) : 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。

☆生くだもの除去の補足

- 4(火) : みかんの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

- 3(月) : 卵の代わりに胡瓜を提供します。
- 6(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
- 7(金) : 卵抜きのブラウニーを提供します。
- 14(金) : 卵抜きの鶏の味噌チーズフライを提供します。
- 18(火) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 25(火) : ひじきと人参の炒め物を提供します。
- 28(金) : 卵抜きの炒り豆腐を提供します。

