

めぐみ幼稚園献立表 2020年度11月

日付	献立	あかのだべもの 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 をととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと
2日 (月)	ごはん			ごはん
	さつまいもと きりぼしだいこんのにも	あぶらあげ とり	きりぼしだいこん にんじん	さつまいも
	こんにやくのみそいため			こんにやく
	おすいもの		はくさい にんじん	
	おちゃ		げんまいちや	
甘〜いさつま芋が美味しい煮物です♡				
4日 (水)	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
	ぶどうめ	だいす		
	きゃべつのごまあえ		きゃべつ にんじん	ごま
	おちゃ		ほうじちや	
	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♡			
5日 (木)	とりにくのあまからどん	とり	きゃべつ	ごはん ごま
	もやしゆかりあえ		もやし	
	ちゅうかすーぶ		ちんげんさい えのき	ごま
	みかん おちゃ		みかん げんまいちや	
	11月生まれのお友達のお誕生日会は鶏肉の甘辛丼でお祝いです♪			
6日 (金)	ごはん			ごはん
	ちきんかつ 〜おれんじそ〜	とり	おれんじ	ごま
	きゃべつと こんぶのあえもの	しおこんぶ	きゃべつ にんじん	はんこ
	みそしる	わかめ		ぶ
	おちゃ		ほうじちや	
みんな大好きなチキンカツは一つ一つ手作りです♡				
9日 (月)	ごはん			ごはん
	とりじゃが	とり	たまねぎ にんじん	じゃがいも しらたき
	やさしいどてに		だいこん にんじん ねぎ	こんにやく
	おすいもの	あぶらあげ	きゃべつ	
	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♪				
10日 (火)	ごまはん	ぎゅうにゅう たまご		ごま ごま
	ちりこんかん	だいす とり	たまねぎ にんじん とまと	
	きゃべつと にんじんのさらだ		きゃべつ にんじん	
	やさしいすーぶ		たまねぎ にんじん	
	おちゃ		べにふうきこうちや	
チリコンかんはめぐみっ子が大好きな料理です♡				
11日 (水)	ごはん			ごはん
	こうやどうふのてりに	こうやどうふ	たまねぎ にんじん	
	わかめのすのもの	わかめ	にんじん きゅうり	
	みそしる		なめこ ねぎ	
	おちゃ		ほうじちや	
タンパク質が豊富な高野豆腐を使用します◎				
12日 (木)	ごはん			ごはん
	さばのごまみそやき	さば		ごま
	にんじんと しらたきのさらだ		にんじん	しらたき ごま
	おすいもの	とうふ	もやし	
	おちゃ		げんまいちや	
胡麻と味噌の組み合わせは香ばしくて鯖によく合います★				
13日 (金)	ごはん			ごはん
	じゃがいもの かれーそぼろに	とり	たまねぎ さやいんげん	じゃがいも
	はくさいのおひだし		はくさい にんじん	
	おにおんすーぶ		たまねぎ にんじん	
	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♪				
16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 ひじき たまご	たまねぎ にんじん	
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん	
	かぼちゃすーぶ		かぼちゃ たまねぎ	
	おちゃ		げんまいちや	
ふっくら焼いた玉子焼きにはたくさんの野菜が入っていますよ!!				

日付	献立	あかのだべもの 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 をととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと	
17日 (火)	まんまるばん	ぎゅうにゅう たまご		ごま ごま	
	とうにゅう きのこしちゅー	とうにゅう とり	はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ えのき		
	さつまいものれもん おちゃ		れもん	さつまいも	
	みんなの大好きなパン給食の日です♡				
	かりっとジュシーに揚がっています★				
18日 (水)	ごはん			ごはん	
	しろみさかなのたつたあげ	ほき			
	はくさいとにんじんの ごますあえ		はくさい にんじん	ごま	
	みそしる		もやし ごぼう		
	おちゃ		ほうじちや		
19日 (木)	たんめん	ぶた	きゃべつ もやし にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ	ちゅうかめん	
	きんときまめのあまに	きんときまめ			
	わふうだいこんさらだ		だいこん にんじん かいわれ		
	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◎				
20日 (金)	とりそぼろ あんかけどん	とり	たまねぎ にんじん あおな	ごはん	
	もやしのうめあえ		もやし にんじん ねりつめ	ごま	
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま	
	おちゃ		ほうじちや		
	優しい味付けでそぼろ館をつくります♡				
24日 (火)	まんまるばん	ぎゅうにゅう たまご		ごま ごま	
	こうやどうふの みそくらたん	こうやどうふ とり	たまねぎ びーまん	まかに	
	はくさいさらだ		はくさい にんじん かいわれ	ごま	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
	高野豆腐を使った味噌味の和風グラタンに仕上げますよ♪				
25日 (水)	ごはん			ごはん	
	とりのごまやき	とり		ごま	
	きゃべつゆかりあえ		きゃべつ		
	おすいもの	あぶらあげ	えのき		
	おちゃ		げんまいちや		
鶏肉に胡麻をたくさんつけて香ばしく焼き上げます◎					
26日 (木)	ごはん			ごはん	
	ちやぶちやえ	ぶた	たまねぎ にんじん にら	しらたき	
	だいこんのあますつけ		だいこん にんじん		
	あおなちゅうかすーぶ		たまねぎ あおな	ごま	
	おちゃ		ほうじちや		
めぐみのチャブチエは白滝を使って作ります☆					
27日 (金)	ごはん			ごはん	
	ごもくどうふ	とうふ とり	きゃべつ にんじん しいたけ		
	もやしのおかかあえ	かつおぶし	もやし にんじん		
	みそしる		ねぎ	ぶ	
	おちゃ		げんまいちや		
五目豆腐は具たくさんで栄養たっぷり!!					
30日 (月)	ごはん			ごはん	
	とりととやさいの ちゅうかに	とり	もやし はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ		
	ちゅうかふう だいこんさらだ		だいこん にんじん	ごま	
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま	
	おちゃ		ほうじちや		
鶏肉を中華風の味付けて♪					

※ パン粉・塩昆布には小麦・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



2020年度 11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	サケ	生くだもの
日付	小麦粉	乳製品	卵	豚肉	サケ	生くだもの
4日(水)	きつねうどん					
5日(木)						みかん
6日(金)	チキンカツ 汁の具(焼き麩)		チキンカツ			
10日(火)	ごまパン	ごまパン	ごまパン			
16日(月)			ひじきと人参の玉子焼き			
17日(火)	まん丸パン	まん丸パン	まん丸パン			
19日(木)	タンメン			タンメン		
24日(火)	まん丸パン 高野豆腐の味噌グラタン	まん丸パン 高野豆腐の味噌グラタン 牛乳	まん丸パン			
26日(木)				チャプチェ		
27日(金)	汁の具(焼き麩)					

※「塩昆布」は調味料に小麦・大豆が含まれているものを使用しています。
 ※「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。
 ※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

4日(水) : 米粉の麺を提供します。
 6日(金) : 胡麻衣のチキンカツを提供します。
 : 麩抜き味噌汁を提供します。
 10日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 17日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 19日(木) : 米粉の麺を提供します。
 24日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 : マカロニ抜きの高野豆腐の味噌グラタンを提供します。
 27日(金) : 麩抜き味噌汁を提供します。

☆豚肉除去の補足

19日(木) : 鶏肉のタンメンを提供します。
 26日(木) : 鶏肉のチャプチェを提供します。

☆サケ除去の補足

除去対応はありません。

☆乳除去の補足

10日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 17日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 24日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 : チーズ抜きの高野豆腐の味噌グラタンを提供します。
 : 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

5日(木) : みかんの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

6日(金) : 卵抜きチキンカツを提供します。
 10日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 16日(月) : ひじきと人参の炒め物を提供します。
 17日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 24日(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。

