

めぐみ幼稚園献立表 2020年度3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 からだのちようしを ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと
1日 (月)	ごはん			ごはん
	とりにくと はくさいのべっこうに	とりにく	はくさい だいこん	
	もやしとうめあえ		もやし にんじん ねりうめ	
	みそしる	あぶらあげ	ねぎ	
	おちゃ		ほうじちゃ	
べっこう煮は野菜に味が染みるように作ります！				
2日 (火)	くろろーるばん	ぎゅうにゅう		こむぎこ こくとう
	しろみさかなのちーすやき	ほき ちーす	れもん	
	だいこんさらだ		だいこん にんじん かいわれ	
	やさしいすーぶ		かぼちゃ たまねぎ	
	おちゃ		べにふうきこうちゃ	
こんがり焼いたチーズが香ばしい白身魚のチーズ焼きが新登場です☆				
3日 (水)	ちらしずし	たまご のり	ほうれんそう にんじん しいたけ	ごはん
	かぼちゃのそぼろあんかけ	とりにく	かぼちゃ	
	きゃべつのゆかりあえ		きゃべつ	
	おすいもの		なのはな	ふ
	いちご おちゃ		いちご げんまいちゃ	
3月のお誕生会は、ひなまつりメニューのちらし寿司でお祝いです☆				
4日 (木)	とうにゅうの くりーむすーぶすばげていー	とうにゅう とりにく	はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ	すばげていー
	じゃーまんぼんぶきん		かぼちゃ たまねぎ	
	わかめさらだ	わかめ	もやし にんじん	
	おちゃ		ほうじちゃ	
	具たくさんなクリームスープバゲティーはまろやかで美味しいですよ！			
5日 (金)	ごはん			ごはん
	とりのいそべやき	あおのり とりにく		
	おからのにも	おから	にんじん ごぼう ねぎ	いとこんにゃく
	みそしる	わかめ	はくさい	
	おちゃ		げんまいちゃ	
のりの良い香りがする磯辺焼きです★				
8日 (月)	ごはん			ごはん
	ぶたにくの ぶるこぎふういため	ぶたにく	たまねぎ にんじん もやし にら	ごま
	ひじきのごもくに	だいず あぶらあげ ひじき	にんじん しいたけ	
	みそしる		たまねぎ なめこ	
	おちゃ		ほうじちゃ	
韓国料理のプルコギを食べやすくアレンジします♪				
9日 (火)	みるくろーるばん	ぎゅうにゅう		こむぎこ まーがりん
	おむれつ 〜ごろごろけちゃっぶ〜	たまご とうふ	たまねぎ とまと せろり にんじん	じゃがいも
	こーるすーさらだ		きゃべつ にんじん	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		
	オムレツに、トマトがごろっと入ったオリジナルケチャップをかけます！			

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 からだのちようしを ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと	
10日 (水)	おほろみそめん	おから とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ	ちゅうかめん	
	きんときまめのあまに	きんときまめ			
	だいこんのごまあえ		だいこん にんじん	ごま	
	おちゃ		げんまいちゃ		
おほろみそめんはタンパク質たっぷり◎					
11日 (木)	ごはん			ごはん	
	ちゃぶちえ	ぶたにく	たまねぎ にんじん にら	しらたき	
	はくさいのなむる		はくさい にんじん		
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま	
	おちゃ		ほうじちゃ		
チャプチェはひき肉たっぷりの人気メニューです！					
12日 (金)	ごはん			ごはん	
	さばのごまみそやき	さば		ごま	
	もやしのおかかあえ	かつおぶし	もやし にんじん		
	おすいもの	とうふ	しいたけ		
	おちゃ		げんまいちゃ		
サバの胡麻味噌焼きは給食室で香ばしく焼きあげます。					
15日 (月)	とりにくのあまからどん	とりにく	きゃべつ	ごはん ごま	
	ほてとさらだ		たまねぎ にんじん きゅうり	じゃがいも まよねーず	
	はるさめとえのきのすーぶ		えのき あおな	はるさめ ごま	
	おちゃ		ほうじちゃ		
	甘辛丼はキャベツもたくさん入っていてお腹いっぱいになります◎				
16日 (火)	ごはん			ごはん	
	とりのかれーからあげ	とりにく			
	きゃべつのあますあえ		きゃべつ にんじん きゅうり		
	みそしる	あぶらあげ	もやし		
	おちゃ		げんまいちゃ		
人気の唐揚げをカレー味にしますよ☆					
17日 (水)	あげぼん	ぎゅうにゅう きなこ		こむぎこ こくとう	
	そのままでも美味しいパンをもっと美味しくなるように揚げますよ☆				
	ごはん			ごはん	
	こうやどうふのたまごとし	こうやどうふ たまご	にんじん しいたけ		
	きゃべつのごまあえ		きゃべつ にんじん	ごま	
おすいもの		にんじん	ふ		
おちゃ		ほうじちゃ			
栄養たっぷりの高野豆腐を野菜と一緒に卵で閉じ込めます！					
22日 (月)	いちごゼリー		いちご れもん		
	甘酸っぱいいちごゼリーです♥				

*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

※ 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！
☆ kususoku@megumi.cc



2020年度 3月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他		
	小麦	乳	卵	豚肉	サケ	生くだもの
2日(火)	クロロールパン	クロロールパン 白身魚のチーズ焼き				
3日(水)	汁の具(玉麩)		ちらしずし			いちご
4日(木)	豆乳クリームスープバグティ					
8日(月)				豚肉のブルコギ風炒め		
9日(火)	ミルクロールパン	ミルクロールパン 牛乳	オムレツ			
10日(水)	おぼろみそめん			おぼろみそめん		
11日(木)				チャプチェ		
15日(月)			ポテトサラダ			
17日(水)	揚げパン	揚げパン				
19日(金)	汁の具(焼き麩)		高野豆腐の玉子とじ			



※「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

2日(火) : クロロールパンの代替品をご持参ください。
 3日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供します。
 4日(木) : 米粉の麺を提供します。
 9日(火) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。
 10日(水) : 米粉の麺を提供します。
 17日(水) : 揚げパンの代替品をご持参ください。
 19日(金) : 麩抜きのお吸い物を提供します。

☆豚肉除去の補足

8日(月) : 鶏肉のブルコギ風炒めを提供します。
 10日(水) : 鶏肉のおぼろみそめんを提供します。
 11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

2日(火) : クロロールパンの代替品をご持参ください。
 : 乳抜きの白身魚ソテーを提供します。
 9日(火) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。
 : 牛乳の代わりにお茶を提供します。
 17日(水) : 揚げパンの代替品をご持参ください。

☆生くだもの除去の補足

3日(水) : いちごの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

3日(水) : 玉子の代わりに高野豆腐を提供します。
 9日(火) : 鶏肉と野菜の炒め物を提供します。
 15日(月) : マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供します。
 19日(金) : 高野豆腐の炒め物を提供します。

