

めぐみ幼稚園献立表 2015年度1月

日付	献立	材料
8日 (金)	ごはん	ごはん
	とりのまつかぜやき	とうふ ごま ごぼう にんじん とりにく たまご
	くろまめに	くろまめ
	おすいもの	ねぎ しめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
松風焼きと黒豆煮はお正月料理です。今年もよろしくお願ひします。		
12日 (火)	わかめごはん	ごはん わかめ ごま
	ひじきのもの	いとこんにやく にんじん ごぼう しいたけ ひじき とりにく
	はくさいのつけもの	はくさい にんじん
	みそしる	きゃべつ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
ひじきにはミネラルや食物繊維が豊富に含まれています。		
13日 (水)	ごはん	ごはん
	はっぼうさい	はくさい たまねぎ にんじん もやし ぴーまん ぶなしめじ きくらげ ぶたにく
	きゅうりともやしの しおこんぶあえ	もやし きゅうり しおこんぶ
	◎おにおんすーぶ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
八宝菜にはお野菜がいっぱい!!栄養満点です。		
14日 (木)	くるみぱん	こむぎこ・たまご・ばたー・くるみ
	◎とりにくの てりやきたるたる	とりにく たまねぎ たまご まよねーず
	◎ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	◎とまとすーぶ	だいす たまねぎ きゃべつ とまと
	おちゃ	べにふうきちゃ
照焼きソースとタルタルソースは相性が抜群です!		
15日 (金)	みそにこみうどん	うどん あぶらあげ はくさい にんじん ねぎ しいたけ とりにく
	かぼちゃのもの	かぼちゃ
	だいこんのおかあえ	だいこん かつおぶし
	おちゃ	げんまいちゃ
豆味噌を使い風味豊かなうどんです。		
18日 (月)	ごはん	ごはん
	こうやどうふの にくじゃがふう	じゃがいも しらたき こうやどうふ たまねぎ にんじん ぶたにく
	あおなのなめたけあえ	あおな もやし えのき
	おすいもの	とろろこんぶ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
肉じゃがの旨みが高野豆腐に染み入ります☆		
19日 (火)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくときこの いためもの	ぶたにく・えのきたけ・しめじ にんじん・たまねぎ・ねぎ
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	みそしる	ふ だいこん
	おちゃ	ほうじちゃ
豚肉ときこのをアマからに味付けしました。		
20日 (水)	ごはん	ごはん
	とりにくと だいこんのもの	だいこん にんじん しいたけ とりにく
	もやしのうめあえ	ごま もやし にんじん ねりうめ
	おすいもの	あおな ぶなしめじ
おちゃ	げんまいちゃ	
冬が旬の大根を鶏肉と一緒にじっくり煮込みました。		
21日 (木)	あんかけ すばげっていー	すばげっていー たまねぎ とまと にんじん ぴーまん とりにく
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	名古屋名物あんかけスパゲティーをめぐみ用にアレンジしました。	

日付	献立	材料
22日 (金)	ごはん	ごはん
	◎さけの わふうぼてとやき	じゃがいも ながいも さけ
	かむかむさらだ	きゃべつ にんじん きりぼしだいこん しおこんぶ
	みそしる	なめこ もやし
	くだもの おちゃ	みかん ほうじちゃ
☆1月のお誕生日会は鮭の和風ポテト焼きでお祝いです☆		
25日 (月)	ごはん	ごはん
	すとり	たまねぎ にんじん ぴーまん しいたけ とりにく とまと
	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	ほうじちゃ	
甘酸っぱいあんをからめた鶏肉はご飯がすすみます。		
26日 (火)	ごはん	ごはん
	いりどうふ	とうふ あぶらあげ にんじん ねぎ しいたけ たまご
	きゃべつのおひたし	きゃべつ にんじん
	すいもの おちゃ	だいこん わかめ げんまいちゃ
炒り豆腐は水気を良く切った豆腐に味をしみ込ませます。		
27日 (水)	ごはん	ごはん
	◎じゃがいもの かれーそばろに	じゃがいも たまねぎ とりにく いんげん
	ごぼうさらだ	ごま ごぼう にんじん まよねーず
	◎やさいすーぶ	たまねぎ きゃべつ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
じゃがいもをカレー味でスパイシーに煮込みました。		
28日 (木)	ごはん	ごはん
	きのこの しおこんぶかきあげ	こむぎ たまねぎ にんじん たまご えのき ぶなしめじ しおこんぶ
	もやしのゆかりあえ	もやし
	とんじる	だいこん ねぎ ごぼう にんじん ぶたにく
	おちゃ	げんまいちゃ
きのこに塩昆布で味付けをしてかき揚げにしました。		
29日 (金)	干し柿の 蒸しまんじゅう	こめこ ほしがき
園でつくった干し柿を使います。		

*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

※ ◎は香辛料が含まれています。



2015年度1月度アレルギー食材使用表

表示 日付	特定原材料								その他		
	小麦粉	乳製品	卵	くるみ 長いも	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
08(金)			鶏の松風焼き		鶏の松風焼き 黒豆煮						
13(水)						八宝菜			胡瓜ともやしの 塩昆布和え		オニオンスープ (コンソメ)
14(木)	くるみパン	くるみパン	くるみパン タルタルソース	くるみパン	トマトスープ					トマトスープ	タルタルソース (こしょう) フレンチサラダ (こしょう) トマトスープ (コンソメ)
15(金)	味噌煮込みうどん				味噌煮込みうどん		大根のおかか和え		南瓜の煮物		
18(月)					高野豆腐の 肉じゃが風	高野豆腐の 肉じゃが風					
19(火)	汁の具(焼き麩)					豚肉ときのこの 炒め物					豚肉ときのこの 炒め物(こしょう)
21(木)	あんかけ スパゲッティー	牛乳					かみなり蒟蒻			あんかけ スパゲッティー	
22(金)				鮭の和風 ポテト焼き			鮭の和風 ポテト焼き	みかん			鮭の和風 ポテト焼き (こしょう)
25(月)										酢鶏	
26(火)			炒り豆腐		炒り豆腐						
27(水)			牛蒡サラダ								じゃが芋の カレーそぼろ煮 (カレー粉) 野菜スープ (コンソメ)
28(木)	きのこの塩昆布 かき揚げ		きのこの塩昆布 かき揚げ				しいたけとりに くとまと				
29(金)								干し柿			

※給食を作成する施設では「えび」「かに(かまぼこ)」を使用しています。
 ※「そば」は園では提供しませんが、取扱業者で使用しています。

☆小麦除去の補足

14日(木) : くるみパンの代替品をご持参ください。
 15日(金) : うどんの代替品をご持参ください。
 19日(火) : 麩抜きの味噌汁を提供いたします。
 21日(木) : スパゲッティーの代替品をご持参ください。
 28日(木) : 小麦粉を使わないかき揚げを提供いたします。

☆乳製品除去の補足

14日(木) : くるみパンの代替品をご持参ください。
 21日(木) : お茶を提供いたします。

☆卵除去の補足

8日(金) : 卵抜きの鶏の松風焼きを提供いたします。
 14日(木) : くるみパンの代替品をご持参ください。
 : タルタル抜きの鶏の照焼きソースを提供いたします。
 26日(火) : 卵抜きの炒り豆腐を提供いたします。
 27日(水) : マヨネーズのかわりのドレッシングをかけます。
 28日(木) : 卵を使わないかき揚げを提供いたします。

☆大豆除去の補足

8日(金) : 豆腐抜きの鶏の松風焼きを提供いたします。
 : 黒豆のかわりに金時豆の甘煮を提供いたします。
 14日(木) : 大豆抜きのトマトスープを提供いたします。
 15日(金) : 油揚げ抜きの味噌煮込みうどんを提供いたします。
 18日(月) : 高野豆腐抜きの肉じゃがを提供いたします。
 26日(火) : 豆腐と油揚げのかわりにきのこを使います。

☆くるみ除去の補足

14日(木) : くるみパンの代替品をご持参ください。

☆ながいも除去の補足

22日(金) : 長いも抜きの鮭の和風ポテト焼きを提供いたします。

☆豚肉除去の補足

13日(水) : 豚肉のかわりに鶏肉を使います。
 18日(月) : 豚肉のかわりに鶏肉を使います。
 19日(火) : 豚肉のかわりに鶏肉を使います。
 28日(木) : 豚肉のかわりに鶏肉を使います。

☆魚除去の補足

15日(金) : かつお節抜きの大根の和え物を提供いたします。
 21日(木) : かつお節抜きのかみなりこんにゃくを提供いたします。
 22日(金) : 鶏の和風ポテト焼きを提供いたします。

☆くだもの除去の補足

アレルギーのくだものが提供される場合代替品をご持参ください。
 29日(金) : 蒸しまんじゅうを提供いたします。

☆ウリ科・筍除去の補足

13日(水) : 胡瓜抜きのもやしの塩昆布和えを提供いたします。
 15日(金) : さつま芋の煮物を提供いたします。

☆なす・トマト除去の補足

14日(木) : トマト抜きのコンソメスープを提供いたします。
 21日(木) : トマト抜きの和風あんかけスパゲッティーを提供いたします。
 25日(月) : 鶏の中華炒めを提供いたします。

☆香辛料除去の補足

13日(水) : コンソメ抜きのオニオンスープを提供いたします。
 14日(木) : こしょう抜きのタルタルソースを提供いたします。
 : こしょう抜きのフレンチサラダを提供いたします。
 : コンソメ抜きのトマトスープを提供いたします。
 19日(火) : こしょう抜きの豚肉ときのこの炒め物を提供いたします。
 22日(金) : こしょう抜きの鮭の和風ポテト焼きを提供いたします。
 27日(水) : カレー粉抜きのじゃがいものそぼろ煮を提供いたします。
 : コンソメ抜きの野菜スープを提供いたします。

**今月のパンは「くるみパン」になります。
 アレルギーに気を付けてください☆**

