

# めぐみ幼稚園献立表 2015年度6月

日付	献立	材料
1日 (月)	ごはん	ごはん
	◎じゃーじゃんどうふ	あつあげ たまねぎ きゃべつ にんじん ぶたにく
	もやしのゆかりあえ	もやし
	おすいもの	ふ あおな
	おちゃ	ほうじちゃ
	家常豆腐は、中国の家庭料理です！	
2日 (火)	◎やさいびらふ	ごはん たまねぎ にんじん びーまん しいたけ
	とりのとまとに	きゃべつ とまとかん しめじ とりにく
	◎やさいすーぶ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	鶏肉をトマトとたくさんの野菜と一緒に煮込みます。	
3日 (水)	ごはん	ごはん
	ぶたにくとだいごんの にもの	だいごん にんじん しいたけ ぶたにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	みそしる	かぼちゃ なす
	おちゃ	げんまいちゃ
	豚肉と大根の煮物は大根に豚肉の旨みが入っています。	
4日 (木)	ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	しらたき たまねぎ にんじん いら ぶたにく
	だいごんのおかかあえ	だいごん かつおぶし
	おすいもの	もやし ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	韓国料理の定番！チャブチェをめぐみ幼稚園風にしました！	
5日 (金)	ごはん	ごはん
	あじのなんばんやき	にんじん たまねぎ あじ
	あおなとあぶらあげのおひたし	あぶらあげ あおな
	みそしる	はくさい わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
鰻の南蛮焼きは、焼いた鰻に南蛮ダレをかけていただきます！		
8日 (月)	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
	きゃべつとにんじんのさらだ	きゃべつ にんじん
	おすいもの	たまねぎ えのき
	おちゃ	ほうじちゃ
	鶏の松風焼きの上にはごまがのっています☆	
9日 (火)	ごはん	ごはん
	はっほうさい	はくさい たまねぎ にんじん さやえんどう しめじ えのき きくらげ ぶたにく
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	みそしる	だいごん ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
	八宝菜には沢山の野菜のうまみがつまっています。	
10日 (水)	ごはん	ごはん
	じゃがいものそぼろあんかけ	じゃがいも にんじん とりにく
	きゃべつのおますあえ	きゃべつ にんじん きゅうり
	おすいもの	あおな しいたけ
	おちゃ	ほうじちゃ
	ほくほくのじゃがいもにそぼろ餡をかけてメインの1品に♪	
11日 (木)	こーんばん	こむぎこ ばたー とうもろこし
	えすかべっしゅ	たまねぎ あかびーまん きびーまん えのき とりにく
	なすのとまとに	なす たまねぎ とまとかん
	やさいすーぶ	じゃがいも たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
エスカベッシュは鶏肉に南蛮漬けのような甘酸っぱいタレをかけた料理です。		
12日 (金)	きつねうどん	うどん あぶらあげ たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ
	かぼちゃのいとこに	かぼちゃ あずき
	おくらとだいごんのごまあえ	ごま だいごん おくら にんじん
	おちゃ	げんまいちゃ
きつねうどんには甘辛く煮た油揚げが入っています。		
15日 (月)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくのぶるこぎふう	ごま たまねぎ にんじん もやし いら ぶたにく
	きゅうりとじゃこのすのもの	きゅうり わかめ ちりめんじゃこ
	おすいもの	とうふ にんじん
	おちゃ	げんまいちゃ
韓国の肉料理をめぐみ幼稚園風にアレンジしました。		

日付	献立	材料
16日 (火)	ごはん	ごはん
	とりのからあげ	とりにく
	ほてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん きゅうり まよねーず
	くだもの	はねじゅうめろん
	みそしる	もやし はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
6月の誕生日会にはみんな大好きな鶏の唐揚げでお祝いです☆		
17日 (水)	ごはん	ごはん
	あつあげの やさいあんかけ	あつあげ にんじん もやし びーまん しめじ とりにく
	きゃべつのおかかあえ	きゃべつ にんじん かつおぶし
	おすいもの	ふ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
厚揚げの野菜あんかけは野菜がたっぷり食べられる1品です。		
18日 (木)	◎たんめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし たまねぎ ねぎ にんじん しいたけ ぶたにく
	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
	きゅうにゅう	きゅうにゅう
	タンメンには野菜がたっぷり入っています。	
19日 (金)	ごはん	ごはん
	けいちゃんやき	とりにく
	しきやさしいため	もやし きゃべつ たまねぎ にんじん
	きんときまめのあまに	きんときまめ
	おすいもの	だいごん えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
岐阜県の郷土料理「鶏ちゃん焼き」です。野菜と一緒にいただきます。		
22日 (月)	ごはん	ごはん
	こうやどうふのたまごとじ	こうやどうふ にんじん しいたけ たまご
	わふうだいごんさらだ	だいごん にんじん かいわれだいごん
	みそしる	なす たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐の煮物をみんな大好きなわふう卵でつまみます。		
23日 (火)	びびんぼん	ごはん おから もやし あおな とりにく にんじん
	あおりのこふきいも	じゃがいも あおりの
	わかめすーぶ	ごま ねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
人気の丼メニューはピピン丼です。混ぜ合わせて食べてね。		
24日 (水)	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
	きゃべつのごまあえ	ごま きゃべつ にんじん
	おすいもの	みすな ぶ
	おちゃ	ほうじちゃ
岡崎特産の味噌を使って炒めました。		
25日 (木)	ごはん	ごはん
	さけのおろしに	さけ だいごん
	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 うめほし かつおぶし
	みそしる	あぶらあげ あおな
	おちゃ	げんまいちゃ
	さっくり揚げた鮭を大根おろして煮付けます！	
26日 (金)	はいがばん	こむぎこ きゅうにゅう ばたー たまご おむれつ
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	◎やさいすーぶ	かぼちゃ たまねぎ
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	パン給食の日です☆パンにぴったりなオムレツをつくります！	
29日 (月)	ごはん	ごはん
	とりのしおこうじやき	とりにく
	はくさいのゆかりあえ	はくさい にんじん
	おすいもの	えのき しめじ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
鶏肉を塩麹に漬けて込んで焼き上げます。		
30日 (火)	◎かれーらいす	ごはん じゃがいも にんじん たまねぎ とまとかん とりにく こむぎこ ばたー
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	きゃんでいーちーず	きゃんでいーちーず
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
人気のめぐみ幼稚園特製カレーライスです。		

※ ◎は香辛料が含まれています。  
※ 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。



## 2015年度6月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料										
日付	小麦粉	乳製品	卵	大豆	豚肉	魚介	果物	瓜・筍	なす・トマト	香辛料	とうもろこし
1日(月)	お吸い物			家常豆腐	家常豆腐					家常豆腐 (豆板醤・生姜 にんにく)	
2日(火)									鶏のトマト煮	野菜ピラフ 野菜スープ (コンソメ)	
3日(水)					豚肉と大根の煮物			味噌汁	味噌汁		
4日(木)					チャブチエ	大根のおかか和え					
5日(金)				青菜と油揚げのお浸し		鯨の南蛮焼き					
8日(月)			鶏の松風焼き	鶏の松風焼き							
9日(火)					八宝菜	かみなり蒟蒻					
10日(水)								キャベツの甘酢和え			
11日(木)	コーンパン	コーンパン							茄子のトマト煮		コーンパン
12日(金)	きつねうどん			きつねうどん				南瓜のいとこ煮			
15日(月)				お吸い物	豚肉のブルコギ風	きゅうりとじゃこの酢の物		きゅうりとじゃこの酢の物		豚肉のブルコギ風 (にんにく)	
16日(火)			ポテトサラダ				ハネジューメロン	ポテトサラダ ハネジューメロン			
17日(水)	お吸い物			厚揚げの野菜あんかけ		キャベツのおかか和え					
18日(木)	タンメン	牛乳			タンメン					タンメン (コンソメ)	
22日(月)			高野豆腐の卵とじ	高野豆腐の卵とじ					味噌汁		
23日(火)				ビビンバ丼							
24日(水)	お吸い物				茄子の味噌炒め				茄子の味噌炒め		
25日(木)				味噌汁		さけのおろし煮 きゅうりとまよしの 梅おかか和え		きゅうりとまよしの 梅おかか和え			
26日(金)	胚芽パン	胚芽パン	胚芽パン オムレツ	オムレツ				野菜スープ		野菜スープ (コンソメ)	
30日(火)	カレーライス	カレーライス キャンディーチーズ							カレーライス	カレーライス (カレー粉・ウコン コリアンダー・生姜 にんにく)	

※給食を調理する施設では「えび」「かに(かにかまぼこ)」を取り扱っていません。  
※「そば」は園では提供いたしません。納品業者で取り扱い製造しています。

### ☆小麦除去の補足

1日(月): 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
11日(木): コーンパンの代替品をご持参ください。  
12日(金): うどんの代替品をご持参ください。  
17日(水): 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
18日(木): 中華麺の代替品をご持参ください。  
24日(水): 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
26日(金): 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
30日(火): アレルギー除去のカレーライスを提供いたします。

### ☆乳製品除去の補足

11日(木): コーンパンの代替品をご持参ください。  
18日(木): お茶を提供いたします。  
26日(金): 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
30日(火): アレルギー除去のカレーライスを提供いたします。  
: にぼしを提供いたします。

### ☆卵除去の補足

8日(月): アレルギー除去の鶏の松風焼きを提供いたします。  
16日(火): マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供いたします。  
22日(月): 高野豆腐の煮物を提供いたします。  
26日(金): 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
: ジャーマンポトを提供いたします。

### ☆香辛料除去の補足

1日(月): 香辛料抜きの家常豆腐を提供いたします。  
2日(火): 香辛料抜きの野菜ピラフを提供いたします。  
: 香辛料抜きの野菜スープを提供いたします。  
15日(月): 香辛料抜きの豚肉のブルコギ風を提供いたします。  
18日(木): 香辛料抜きのタンメンを提供いたします。  
26日(金): 香辛料抜きの野菜スープを提供いたします。  
30日(月): 香辛料抜きのカレーライスを提供いたします。

### ☆瓜・筍除去の補足

3日(水): 南瓜抜きの味噌汁を提供いたします。  
10日(水): きゅうり抜きのキャベツの甘酢和えを提供いたします。  
12日(木): 代替品を提供いたします。  
15日(月): きゅうり抜きのわかめとじゃこの酢の物を提供いたします。  
17日(水): きゅうり抜きのポテトサラダを提供いたします。  
: ハネジューメロンに代わるくだものをご持参ください。  
25日(木): きゅうり抜きのまよしの梅おかか和えを提供いたします。  
26日(金): 南瓜抜きの野菜スープを提供いたします。

### ☆大豆除去の補足

1日(月): 厚揚げ抜きの家常豆腐を提供いたします。  
5日(金): 油揚げ抜きの青菜のお浸しを提供いたします。  
8日(月): アレルギー除去の鶏の松風焼きを提供いたします。  
12日(金): 油揚げ除去のきつねうどんを提供いたします。  
15日(月): 豆腐抜きのお吸い物を提供いたします。  
17日(水): 鶏肉の野菜あんかけを提供いたします。  
22日(月): 鶏肉の煮物を提供いたします。  
23日(火): アレルギー除去のビビンバ丼を提供いたします。  
25日(木): 油揚げ除去の味噌汁を提供いたします。  
26日(金): ジャーマンポトを提供いたします。

### ☆豚肉除去の補足

1日(月): 豚肉抜きの家常豆腐を提供いたします。  
3日(水): 豚肉抜きの煮物を提供いたします。  
4日(木): 豚肉抜きのチャブチエを提供いたします。  
9日(火): 豚肉抜きの八宝菜を提供いたします。  
15日(月): 豚肉抜きのブルコギ風を提供いたします。  
18日(木): 豚肉抜きのタンメンを提供いたします。  
24日(水): 豚肉抜きの茄子の味噌炒めを提供いたします。

### ☆魚介除去の補足

4日(木): かつお節除去の大根の和えものを提供いたします。  
5日(金): 鶏の南蛮焼きを提供いたします。  
9日(火): かつお節抜きのかみなり蒟蒻を提供いたします。  
15日(月): ちりめんじゃこ抜きのきゅうりの酢の物を提供いたします。  
17日(水): かつお節抜きのキャベツの和えものを提供いたします。  
25日(木): 鶏のおろし煮を提供いたします。  
: かつお節抜きのきゅうりとまよしの梅おかか和えを提供いたします。

### ☆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はご持参ください。

### ☆なす・トマト除去の補足

2日(火): トマト抜きの鶏の煮物を提供いたします。  
3日(水): 茄子抜きの味噌汁を提供いたします。  
11日(木): 代替品を提供いたします。  
22日(月): 茄子抜きの味噌汁を提供いたします。  
24日(水): 茄子抜きの味噌炒めを提供いたします。  
30日(火): トマト抜きのカレーライスを提供いたします。

### ☆とうもろこし

11日(木): ロールパンを提供いたします。