

めぐみ幼稚園献立表 2015年度11月

日付	献立	材料
2日 (月)	ごはん	ごはん
	◎とりにくと	とりにく にんじん きゃべつ
	ぶろっこりーのいためもの	ぶろっこりー ひじき
	もやしゆかりあえ	もやし ゆかり
	みそしる	えのき わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
鶏肉とブロッコリーの炒め物にはカルシウムたっぷりのひじきも入っています。		
4日 (水)	ごはん	ごはん
	みそにこみおでん	こんにゃく あつあげ だいこん
	はくさいのつけもの	はくさい にんじん
	おすいもの	ふ ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	幼稚園のおでんはこんにゃく・厚揚げ・大根が入っています。	
5日 (木)	こーんぱん	こむぎ こぎゅうにゅう
	むしどり	ばたーたまご こーん
	～りんごそーす～	とりにく
	むしきゃべつ	りんご
	◎とまとすーぷ	きゃべつ
	おちゃ	きゃべつ たまねぎ とまと だいす
鶏肉とお野菜を手作りフルーツソースでいただきます。		
6日 (金)	ごはん	ごはん
	さばのしおやき	さば
	もやしとおおなのおかかあえ	もやし あおな かつおぶし
	みそしる	だいこん あぶらあげ
	おちゃ	げんまいちゃ
	栄養たっぷりの鯖を程よい塩加減で焼き上げます。	
9日 (月)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくとだいこん	だいこん ぶたにく
	のいために	
	かぼちゃのもの	かぼちゃ
	みそしる	たまねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
豚肉と旬で甘みたっぷりの大根と一緒に炒めました。		
10日 (火)	あかまいごはん	ごはん あかまい
	◎ちぎんかつ	こむぎ はんこ
	～みそだれ～	とりにく たまご
	しらあえ	いとこんにゃく とうふ にんじん
	おすいもの	しいたけ ほうれんそう ごま
	くだもの	ふ ねぎ
おちゃ	りんご	
11月のお誕生日はチキンカツ～味噌ダレ～でお祝いです。		
11日 (水)	ごはん	ごはん
	とうふすてーき	やきとうふ たまねぎ ふなしめじ
	きゃべつとじゃこのあえもの	しいたけ えのき
	けんちんじる	きゃべつ しらす ごま
	おちゃ	こんにゃく だいこん ねぎ れんこん
	豆腐ステーキは旬のきのこをいっぱい使ったソースが決めです。	ごぼう にんじん とりにく
12日 (木)	ごはん	ごはん
	とりのさいきょうやき	とりにく
	かみなりこんにゃく	こんにゃく かつおぶし
	おすいもの	えのき あおな
	おちゃ	げんまいちゃ
	鶏の西京焼きは西京味噌に漬けて焼きます。	
13日 (金)	わかめうどん	うどん あつあげ にんじん
	びーんずさらだ	ねぎ わかめ
	むしさつまいも	いんげんまめ きんときまめ
	おちゃ	きゃべつ だいす
	わかめうどんには厚揚げも入ってコクとボリュームがあります。	さつまいも
		ほうじちゃ
16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
	きゃべつのにびたし	にんじん とりにく たまご
	おすいもの	あぶらあげ きゃべつ
	おちゃ	にんじん たまねぎ
	松風焼きの上にはごまがかかって香ばしさがあります。	げんまいちゃ

日付	献立	材料
17日 (火)	ごはん	ごはん
	こうやとうふのもの	こうやとうふ にんじん しいたけ
	かぶのおかかあえ	かぶ かぶな かつおぶし
	みそしる	ふなしめじ ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	高野豆腐がたっぷり煮汁をふくみ栄養満点でふんわり優しい味です。	
18日 (水)	ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	ぶたにく しらたき なら
	はくさいさらだ	にんじん たまねぎ
	おすいもの	ごま はくさい にんじん
	おちゃ	かいわれだいこん
	チャプチェは韓国の炒め物です。春雨ではなく白滝で作ります。	えのき わかめ
19日 (木)	ごはん	ごはん
	とりのてりやき	とりにく
	じゃことわかめのすのもの	にんじん わかめ しらす
	みそしる	きゃべつ とうふ
	おちゃ	ほうじちゃ
	鶏肉をみんなが大好きな甘いタレで焼き上げました。	
20日 (金)	みるくぱん	こむぎ こぎゅうにゅう
	◎ほとふ	たまご ばたー
	ふれんちさらだ	じゃがいも にんじん
	きゃんでいーちーず	たまねぎ とりにく
	おちゃ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	ポトフにはお野菜がたくさん入っています。	きゃんでいーちーず
24日 (火)	◎たこらいす	ごはん たまねぎ とまと
	わふうだいこんさらだ	ぶたにく きゃべつ だいす
	◎かぼちゃすーぷ	だいこん にんじん
	おちゃ	かいわれだいこん
	タコライスはキャベツと特製ミートソースをのせていただきます。	かぼちゃ たまねぎ とりにく
		ほうじちゃ
25日 (水)	ごはん	ごはん
	とりにくにごぼうのうまに	しらたき ごぼう にんじん
	あおなのなめたけあえ	しいたけ とりにく
	みそしる	もやし あおな えのき
	おちゃ	はくさい ねぎ
	鶏肉と旬の野菜を煮込んだ栄養満点のメニューです！	げんまいちゃ
26日 (木)	おぼろみそめん	ちゅうかめん おから
	さつまいものあまに	たまねぎ にんじん ねぎ
	ぎゅうにゅう	とりにく ぶたにく
	名古屋で人気の給食メニューをめぐみ幼稚園風にアレンジしました。	さつまいも
		ぎゅうにゅう
27日 (金)	ごはん	ごはん
	わかさぎのれもん	わかさぎ れもん
	ぶろっこりーと	じゃがいも
	じゃがいものさらだ	ぶろっこりー にんじん
	おすいもの	えのき しめじ
	からっと揚げたわかさぎをさっぱりレモンソースでいただきます。	ほうじちゃ
30日 (月)	ごはん	ごはん
	ひじきとにんじんの	とうふ たまねぎ にんじん
	たまごやき	ひじき たまご
	ふどうまめ	だいす
	みそしる	だいこん もやし
	みんなが大好きな玉子焼きにミネラルたっぷりのひじきをいれました！	ほうじちゃ

*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.cc



※◎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。

2015年11月度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	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
02(月)										鶏肉とブロッコリーの炒め物(コンソメ)
04(水)	汁の具(焼き麩)			味噌煮込みおでん						
05(木)	コーンパン	コーンパン	コーンパン	トマトスープ			りんごソース		トマトスープ	トマトスープ(コンソメ)
06(金)				汁の具(油揚げ)		鶏の塩焼き もやしと青菜の おかか和え				
09(月)					豚肉と大根の炒め煮			南瓜の煮物		豚肉と大根の炒め煮(しょうが)
10(火)	チキンカツ 汁の具(焼き麩)		チキンカツ	チキンカツ 白和え			りんご			チキンカツ(にしょう)
11(水)				豆腐ステーキ		キャベツとじゃこの 和え物				
12(木)						かみなり蒟蒻				
13(金)	わかめうどん			わかめうどん ピーズサラダ						
16(月)			鶏の松風焼き	鶏の松風焼き キャベツの煮浸し						
17(火)				高野豆腐の煮物		かぶのおかか和え				
18(水)					チャブチェ					
19(木)				汁の具(豆腐)		じゃこわかめの 酢の物				
20(金)	ミルクパン	ミルクパン キャンディーチーズ	ミルクパン							ポトフ(コンソメ)
24(火)				タコライス	タコライス			南瓜スープ	タコライス	タコライス(にしょう・アツメグ コンソメ・粉(すりか) 南瓜スープ(コンソメ))
26(木)	おぼろみそめん	牛乳		おぼろみそめん	おぼろみそめん					
27(金)						わかさぎのから揚げ				
30(月)			ひじきと人参の 玉子焼き	ひじきと人参の 玉子焼き ぶどう豆						

※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、取扱い業者で使用しています。

※今月は落花生・くるみを含む食品は提供いたしません。

★小麦除去の補足

4日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。
5日(木) : コーンパンの代替品をご持参ください。
10日(火) : 小麦抜きチキンカツを提供いたします。
: 麩抜きのお吸い物を提供いたします。
13日(金) : うどんの代替品をご持参ください。
20日(金) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
26日(木) : 中華めんの代替品をご持参ください。

★乳製品除去の補足

5日(木) : コーンパンの代替品をご持参ください。
20日(金) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: 干し芋を提供いたします。
26日(木) : お茶を提供いたします。

★卵除去の補足

5日(木) : コーンパンの代替品をご持参ください。
10日(火) : 卵抜きチキンカツを提供いたします。
16日(月) : 卵抜き鶏の松風焼きを提供いたします。
20日(金) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
30日(月) : ひじきと人参の炒め物を提供いたします。

★大豆除去の補足

4日(水) : 味噌煮込みおでんの厚揚げはじゃが芋を提供いたします。
5日(木) : 大豆抜きトマトスープを提供いたします。
6日(金) : 油揚げ抜き味噌汁を提供いたします。
10日(火) : パン粉の代わりに胡麻を使います。
: ほうれん草と白滝の和え物を提供いたします。
11日(水) : 大根ステーキを提供いたします。
13日(金) : わかめうどんの厚揚げの代わりにきのこを使います。
: 大豆抜きピーズサラダを提供いたします。
16日(月) : 豆腐抜き鶏の松風焼きを提供いたします。
: 刻み揚げ抜きキャベツの煮浸しを提供いたします。
17日(火) : 切干大根の煮物を提供いたします。
19日(木) : 豆腐抜き味噌汁を提供いたします。
24日(火) : 大豆抜きタコライスを提供いたします。
26日(木) : おから抜きおぼろみそめんを提供いたします。
30日(月) : 豆腐抜きひじきと人参の玉子焼きを提供いたします。
: ぶどう豆の代わりに金時豆を提供いたします。

★豚肉除去の補足

9日(月) : 鶏肉と大根の炒め物を提供いたします。
18日(水) : 鶏肉のチャブチェを提供いたします。
24日(火) : 豚肉抜きタコライスを提供いたします。
26日(木) : 豚肉抜きおぼろみそめんを提供いたします。

★魚介除去の補足

6日(金) : 鶏の塩焼きを提供いたします。
: かつお節抜きもやしと青菜の和え物を提供いたします。
11日(水) : じゃこ抜きキャベツの和え物を提供いたします。
12日(木) : かつお節抜き蒟蒻の煮物を提供いたします。
17日(火) : かつお節抜きかぶの和え物を提供いたします。
19日(木) : じゃこ抜きわかめの和え物を提供いたします。
27日(金) : チキンカツを提供いたします。

★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。
5日(木) : 代替のソースを提供いたします。

★ウリ科・筍除去の補足

9日(月) : さつまいもの煮物を提供いたします。
24日(火) : じゃが芋のスープを提供いたします。

★なす・トマト除去の補足

5日(木) : トマト缶抜きスープを提供いたします。
24日(火) : トマト缶抜き和風タコライスを提供いたします。

★香辛料除去の補足

2日(月) : 香辛料抜き鶏肉とブロッコリーの炒め物を提供いたします。
5日(木) : 香辛料抜きトマトスープを提供いたします。
9日(月) : 香辛料抜き豚肉と大根の炒め煮を提供いたします。
10日(火) : 香辛料抜きチキンカツを提供いたします。
20日(金) : 香辛料抜きポトフを提供いたします。
24日(火) : 香辛料抜きタコライスを提供いたします。
: 香辛料抜き南瓜スープを提供いたします。