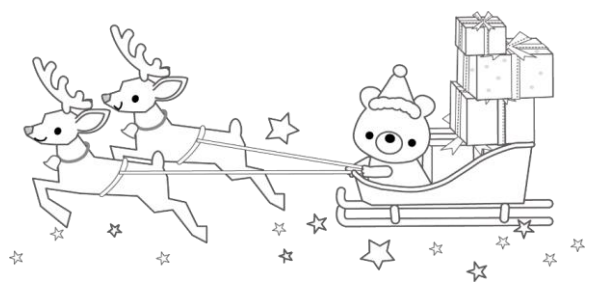


# めぐみ幼稚園献立表 2015年度12月

日付	献立	材料	
1日 (火)	ごはん	ごはん	
	とりじゃが	じゃがいも しらたき たまねぎ にんじん とり にく	
	きゃべつのゆかりあえ	きゃべつ	
	おすいもの	えのき わかめ	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	肉じゃがのお肉を、鶏肉で作りました！		
2日 (水)	ごはん	ごはん	
	とうふちゃんぷるー	とうふ きゃべつ にんじん たまねぎ かつおぶし とり にく	
	あおなのいそあえ	あおな にんじん のり	
	みそしる	もやし ねぎ	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	チャンプルーは沖縄地方の炒め物ですよ。		
3日 (木)	◎とまとらいす	たまねぎ にんじん びーまん ぶなしめじ とまと ごはん	
	◎ふらいどちきん	とりてばもと	
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ	
	◎かぼちゃすーぷ	かぼちゃ たまねぎ とり にく	
	くだもの	みかん	
	おちゃ	ほうじちゃ	
12月のお誕生日会はクリスマスメニューでお祝いです。			
4日 (金)	◎あおなとじゃこの すばげってい	すばげっていー あおな にんじん しらす	
	にんじんともやしのなむる	ごま もやし にんじん	
	さつまいものあまに	さつまいも (園でとれたさつま芋を使います！)	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	
	じゃこと牛乳にはカルシウムがいっぱい入っています。		
	7日 (月)	◎とり にくのぶるこぎ ふうとんぶり	ごま たまねぎ にんじん もやし いら とり にく ごはん
ぐだくさん		ごま ねぎ わかめ あおな	
ちゅうかさーぷ		ぶなしめじ しいたけ	
おちゃ		ほうじちゃ	
「ぶる」は火「こぎ」は肉、韓国のすき焼きをめぐみ風にしました。			
8日 (火)		ろーるばん	こむぎこ ばたー たまご
	むしさつまいも	さつまいも (園でとれたさつま芋を使います！)	
	◎ぐだくさん とまとすーぷ	じゃがいも たまねぎ きゃべつ とまと ぶなしめじ とり にく	
	おちゃ	べにふうきこうちゃ	
	トマトスープにはたくさんの野菜をいれました。		
	9日 (水)	このはどんぶり	あぶらあげ たまねぎ たまご ごはん
かむかむさらだ		きゃべつ にんじん きりほしだいこん しおこんぶ	
あおのりこぶきいも		じゃがいも あおのり	
みそしる		ねぎ なす	
おちゃ		げんまいちゃ	
「このは丼」は関西発祥の玉子丼のひとつです。			
10日 (木)	ごはん	ごはん	
	ちりこんかん	だいず たまねぎ にんじん とまと とり にく	
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ	
	おすいもの	あおな もやし	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	チリコンカンには大豆やトマトが入って栄養満点です。		
11日 (金)	かぼちゃけーき	こむぎこ かぼちゃ たまご ばたー	
	今月は冬至！冬至には「と」の付く食べ物 「とうなす(南瓜)」を食べるとよいとされています。		

日付	献立	材料	
15日 (火)	ごはん	ごはん	
	とりときりほしだいこん のもの	だいず きりほしだいこん にんじん しいたけ とり にく	
	ひじきさらだ	もやし にんじん さやえんどう ひじき	
	みそしる	じゃがいも ぶなしめじ	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	鶏と切干大根にじっくりと味を染み込ませました。		
16日 (水)	ごはん	ごはん	
	さけのおろしに	さけ だいこん	
	◎やさいのどてに	こんにゃく だいこん にんじん ねぎ	
	おすいもの	わかめ ぶ	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	さっくり揚げた鮭を大根おろしで煮付けます。		
17日 (木)	きつねうどん	たまねぎ にんじん しいたけ あぶらあげ ねぎ うどん	
	かぼちゃのにももの にんじんどれっしんぐ のさらだ	かぼちゃ きゃべつ にんじん きゅうり たまねぎ	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	人気のうどんを甘辛くにた油揚げと一緒に食べてね。		
	18日 (金)	もち	もちごめ こめこ あずき きなこ のり
		あさづけ	きゃべつ にんじん
おちゃ		ほうじちゃ	
餅つきの日です♪おなかいっぱいお餅を食べてね☆			
21日 (月)	ごはん	ごはん	
	こうやどうふとだいこんの そぼろあんかけ	こうやどうふ だいこん とり にく	
	きゃべつのごまあえ	ごま きゃべつ にんじん	
	みそしる	ぶなしめじ にんじん	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	ぶっくら高野豆腐に肉の旨みがつまったあんをかけました！		

2学期度のめぐみ幼稚園の給食は  
いかがでしたか？  
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

※ ◎は香辛料が含まれています。

## 2015年12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(水)				豆腐チャンプルー		豆腐チャンプルー				
03(木)							みかん	南瓜スープ	トマトライス	トマトライス (コンソメ) フライドチキン (生姜にんにく) 南瓜スープ (コンソメ)
04(金)	青菜とじゃこの スパゲッティ	牛乳				青菜とじゃこの スパゲッティ				青菜とじゃこの スパゲッティ (にんにく)
07(月)										鶏肉の ブルコギ風丼 (にんにく)
08(火)	ロールパン	ロールパン	ロールパン						トマトスープ	トマトスープ (コンソメ)
09(水)			このは丼ぶり	このは丼ぶり					汁の具(なす)	
10(木)				チリコンカン					チリコンカン	
11(金)	南瓜ケーキ	南瓜ケーキ	南瓜ケーキ					南瓜ケーキ		
15(火)				鶏と切干大根の 煮物						
16(水)	汁の具(焼き麩)					鮭の唐揚げ				野菜の土手煮 (生姜)
17(木)	きつねうどん			きつねうどん				南瓜の煮物 人参ドレッシング のサラダ		
18(金)				きな粉						
21(月)				高野豆腐と大根の そばろあんかけ						

※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。

※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(金) : スパゲッティの代替品をご持参ください。  
8日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
11日(金) : 米粉の南瓜ケーキを提供いたします。  
16日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
17日(木) : うどんの代替品をご持参ください。

### ★乳製品除去の補足

4日(金) : お茶を提供いたします。  
8日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
11日(金) : バター抜き南瓜ケーキを提供いたします。

### ★卵除去の補足

8日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
9日(水) : 卵抜きのだんぷりを提供いたします。  
11日(金) : 卵抜き南瓜ケーキを提供いたします。

### ★大豆除去の補足

2日(水) : 野菜のチャンプルーを提供いたします。  
9日(水) : 油揚げの代わりにきのこを使います。  
10日(木) : 大豆抜きのチリコンカンを提供いたします。  
15日(火) : 大豆抜きの切干大根の煮物を提供いたします。  
17日(木) : わかめうどんを提供いたします。  
18日(金) : きな粉の代替品をご持参ください。  
21日(月) : 蒟蒻と大根のそばろあんを提供いたします。

### ★魚除去の補足

2日(水) : かつお節抜きの豆腐のチャンプルーを提供いたします。  
4日(金) : 青菜と油揚げのスパゲッティを提供いたします。  
16日(水) : 鶏のおろし煮を提供いたします。

### ★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。

### ★ウリ科・筍除去の補足

3日(木) : じゃが芋のスープを提供いたします。  
11日(金) : 南瓜抜きのケーキを提供いたします。  
17日(木) : さつま芋の煮物を提供いたします。  
: 胡瓜抜きの人参ドレッシングのサラダを提供いたします。

### ★なす・トマト除去の補足

3日(木) : コンソメライスを提供いたします。  
8日(火) : トマト抜きのコンソメスープを提供いたします。  
9日(水) : なす抜きの味噌汁を提供いたします。  
10日(木) : 鶏と大豆の炒め物を提供いたします。

### ★香辛料除去の補足

3日(木) : コンソメ抜きのトマトライスを提供いたします。  
: 生姜・にんにく抜きフライドチキンを提供いたします。  
: コンソメ抜きの南瓜スープを提供いたします。  
4日(金) : にんにく抜きのスパゲッティを提供いたします。  
7日(月) : にんにく抜きの鶏肉のブルコギ風丼を提供いたします。  
8日(火) : コンソメ抜きのトマトスープを提供いたします。  
16日(水) : 生姜抜きの野菜の土手煮を提供いたします。

南瓜のケーキでアレルギーが重なっている場合は  
「米粉で作った南瓜のおにまんじゅう」を提供いたします。

