

めぐみ幼稚園献立表 2016年度1月

日付	献立	材料
11日 (水)	ごはん	ごはん
	とりのまつかぜやき	とうふ ごぼう にんじん とりにく たまご
	きんときまめのあまに	きんときまめ
	おすいもの	ねぎ しめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	松風焼きはお正月料理です。今年もよろしくお願ひします。	
12日 (木)	ひじきごはん	いとこんにやく にんじん ひじき ごはん
	こうやどうふのにくじゃがふう	こうやどうふ しらたき ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん
	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 たまねぎ
	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 (金)	ごはん	ごはん
	とりにくのれもん	とりにく
	あおなのなめだけあえ	もやし えのき こまつな
	おすいもの	とうふ はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
	レモンソースをからめてさっぱりと仕上げました。	
16日 (月)	ごはん	ごはん
	はっぼうさい	はくさい たまねぎ にんじん さやえんどう ぶなしめじ えのき きくらげ ぶたにく
	にんじんともやしのなむる	もやし にんじん
	わかめすーぷ	ねぎ わかめ
	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。	
17日 (火)	はいがばん	こむぎこ はいが ぎゅうにゅう ばたー たまご
	ちきんちやっぷ	たまねぎ とまと とりにく
	ぼてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん きゅうり まよねーず
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	トマトの成分で鶏肉が柔らかく仕上がります。	
	トマトの成分で鶏肉が柔らかく仕上がります。	
18日 (水)	みそにこみうどん	うどん あぶらあげ だいこん 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
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	おちゃ	げんまいちゃ
	豆味噌を使い風味豊かなうどんになっています。	
	豆味噌を使い風味豊かなうどんになっています。	
19日 (木)	ごはん	ごはん
	◎あじふらい	こむぎこ ぱんこ あじ たまご
	てりやきそーす	
	もやしのゆかりあえ	もやし
	おすいもの	えのき にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
さくさくとしたアジフライに照り焼きソースをかけました。		
★ 20日 (金)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくと	にんじん たまねぎ ねぎ
	きのこのいためもの	えのき ぶなしめじ ぶたにく
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	みかん	みかん
	みそしる	だいこん わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
☆1月のお誕生日会は豚ときのこの炒め物でお祝いです☆		

日付	献立	材料
23日 (月)	ごはん	ごはん
	とりにくと	だいこん にんじん
	だいこんのもの	しいたけ とりにく
	きゃべつのおひたし	きゃべつ にんじん
	おすいもの	あおな にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
冬が旬の大根を鶏肉と一緒にじっくり煮込みました。		
24日 (火)	ごはん	ごはん
	あつあげの	あつあげ きゃべつ
	いためもの	たまねぎ にんじん
	ごぼうさらだ	ごぼう にんじん
	みそしる	なめこ もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
ごぼうなどの根菜には食物繊維が豊富に含まれています。		
25日 (水)	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
	かむかむさらだ	きりぼしだいこん きゃべつ にんじん しおこんぶ
	ちゅうかすーぷ	ちんげんさい えのき
	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 (木)	ちゃんぽんふう	ちゅうかめん きゃべつ もやし らーめん にんじん ねぎ しいたけ ぶたにく
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	だいこんのおかかあえ	だいこん かつおぶし
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	長崎の麺料理をめぐみ風にアレンジしました。	
	長崎の麺料理をめぐみ風にアレンジしました。	
27日 (金)	ほしがきいり	ほしがき あんこ
	みずようかん	
園で作った干し柿を入れた水羊羹です!!		
31日 (火)	ごはん	ごはん
	◎さばのみそに	ねぎ わかめ さば
	きゅうりともやしの	きゅうり もやし しおこんぶ
	しおこんぶあえ	
	おすいもの	ふ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
味噌が浸み込んでいて、ご飯がすすむ味付けです。		

*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。
※◎は香辛料が含まれています。



2016年度 1月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	ながいも	豚肉	魚介	くだもの	瓜・菊
11(水)			鶏の松風焼き					
12(木)					高野豆腐の肉じゃが風			
16(月)					八宝菜			
17(火)	胚芽パン	胚芽パン 牛乳	胚芽パン ポテトサラダ					
18(水)	味噌煮込みうどん							
19(木)	アジフライ		アジフライ			アジフライ		
20(金)					豚肉ときのこの炒め物		みかん	
26(木)	チャンボン風ラーメン				チャンボン風ラーメン	かみなり蒟蒻 大根のおかか和え		
31(火)	汁の具(焼き麩)					麩の味噌煮		

※「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。
※今月はくるみ・落花生を含む食品は提供いたしません。

★小麦除去の補足

17日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
18日(水) : うどんの代替品をご持参ください。
19日(木) : 胡麻衣のアジフライを提供いたします。
26日(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
31日(火) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。

★魚除去の補足

19日(木) : 鶏肉のフライを提供いたします。
26日(木) : かつお節抜きのかみなり蒟蒻を提供いたします。
: かつお節抜きの大根の和え物を提供いたします。
31日(火) : 鶏肉の味噌煮を提供いたします。

★乳製品除去の補足

17日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
: お茶を提供いたします。

★くだもの除去の補足

20日(金) : みかんの代替品をご持参ください。

★卵除去の補足

11日(水) : 卵抜き鶏の松風焼きを提供いたします。
17日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
: マヨネーズ抜きポテトサラダを提供いたします。
19日(木) : 卵抜きアジフライを提供いたします。

★豚肉除去の補足

12日(木) : 鶏肉の高野豆腐の肉じゃが風を提供いたします。
16日(月) : 鶏肉の八宝菜を提供いたします。
20日(金) : 鶏肉ときのこの炒め物を提供いたします。
26日(木) : 鶏肉のチャンボン風ラーメンを提供いたします。

