

# めぐみ幼稚園献立表 2016年度5月

日付	献立	材料
2日 (月)	ごはん	ごはん
	とりのてりやき	とりにく
	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
	おすいもの	もやし えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
給食室で焼き上げた鶏肉に照焼きのタレをかけていただきます。		
6日 (金)	ごはん	ごはん
	とりつくね	とうふ ねぎ とりにく
	おろしそーす	たまご だいこん ねぎ
	かぼちゃのいとこに	あずき かぼちゃ
	みそしる	きゃべつ あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちゃ
つくねはひとつひとつ愛情こめて手作りました。		
9日 (月)	ごはん	ごはん
	あつあげの	あつあげ きゃべつ にんじん
	いためもの	ねぎ ぶなしめじ ぶたにく
	だいこんのあますづけ	だいこん にんじん
	おすいもの	ぶなしめじ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
厚揚げと豚肉の美味しさで野菜がたっぷり食べられます。		
10日 (火)	ごはん	ごはん
	◎ちきんかつ	とりにく こむぎこ たまご
	てりやきそーす	ぱんこ
	ぶどうまめ	だいす
	みそしる	だいこん にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
みんな大好きなカツは鶏肉でヘルシーに！		
11日 (水)	わかめうどん	うどん あつあげ にんじん ねぎ わかめ
	じゃがいものいところかし	じゃがいも
	きんときまめのあまに	きんときまめ
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	うどんは食べやすいように少し細くなっています。	
12日 (木)	ろーるぱん	こむぎこ ぱん たまご
	ちきんちゃっぷ	たまねぎ とまと とりにく
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	チキンチャップは手作りのケチャップを使用します。	
16日 (月)	ごはん	ごはん
	こうやどうふの	こうやどうふ もやし はくさい
	ちゅうかに	たまねぎ にんじん ぶなしめじ
	ごぼうさらだ	ごま ごぼう 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
高野豆腐に中華味がしみ込んで美味しいよ。		
★ 17日 (火)	ごはん	ごはん
	◎じゃがいもの	じゃがいも たまねぎ
	かれーそぼろに	とりにく さやいんげん
	じゃことわかめのすのもの	にんじん わかめ しらす
	くだもの	ぱいなっぶる
	おすいもの	しいたけ もやし
おちゃ	ほうじちゃ	
5月のお誕生日会は、じゃが芋のカレーそぼろ煮でお祝いです！		
18日 (水)	たけのこごはん	あぶらあげ たけのこごはん
	ちぐさやき	とうふ たまねぎ にんじん
	かみなりこんにやく	しいたけ とりにく たまご
	みそしる	こんにやく かつおぶし
	おちゃ	じゃがいも たまねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
旬の筍を使ったごはんて春を感じます！		

日付	献立	材料
19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
	◎やさいのどてに	こんにやく だいこん にんじん ねぎ
	ぼてとさらだ	じゃがいも たまねぎ
	おちゃ	にんじん きゅうり まよねーず
ちゃんぽん風ラーメンは長崎で有名な料理だよ！		
20日 (金)	ごはん	ごはん
	さばのごまみそやき	すりごま さば
	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	ふわかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
	めぐみ特製の胡麻味噌ダレで焼き上げました。	
23日 (月)	ごはん	ごはん
	えすかべっしゅ	たまねぎ あかびーまん
	ひじきさらだ	きびーまん えのき とりにく
	◎おにおんすーぶ	きゃべつ にんじん ひじきれもん
	おちゃ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
エスカベッシュは地中海料理で鶏肉のマリネ風です。		
24日 (火)	ごはん	ごはん
	いかやさしいため	きゃべつ たまねぎ にんじん
	かぼちゃのもの	もやし ぴーまん いか
	みそしる	かぼちゃ
	おちゃ	ねぎ なめこ
	おちゃ	げんまいちゃ
今年初めてのイカの登場です！		
25日 (水)	あんかけやきそば	ちゅうかめん きゃべつ たまねぎ
	しらたきのごまみそいため	にんじん ぶなしめじ ぶたにく
	もやしのゆかりあえ	しらたき たまねぎ ごま
	おちゃ	もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
中華麺に野菜たっぷりのあんをかけました。		
26日 (木)	ごはん	ごはん
	◎きーまかれー	たまねぎ にんじん とまと
	ふらいどぼてと	ぴーまん とりにく
	ふれんちさらだ	じゃがいも
	おちゃ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
カレールーを使わない本格カレー！でも辛さは控えめです。		
27日 (金)	ごまぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう
	◎おむれつ	ぱん たまご ごま
	ころころけちやっぷ	じゃがいも とうふ たまねぎ
	びーんすさらだ	たまご とまと せろりにんじん
	◎やさいすーぶ	いんげんまめ きんときまめ
	おちゃ	だいす きゃべつ れもん
おちゃ	たまねぎ にんじん	
野菜がゴロゴロ入った手作りケチャップをつくりました。		
30日 (月)	ごはん	ごはん
	にくじゃが	じゃがいも しらたき
	あおなのごまあえ	たまねぎ にんじん ぶたにく
	おすいもの	ごま あおな にんじん
	おちゃ	ふ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
旬のじゃが芋を使った肉じゃがはホクホクです。		
31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
	きゃべつのおひたし	ねぎ しいたけ たまご
	みそしる	きゃべつ にんじん
	おちゃ	わかめ ぶなしめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
豆腐に卵、他にも具材がたくさん入って栄養満点です。		

※ ◎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。  
 学校法人 服部学園 めぐみ幼稚園



## 2016年度5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	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・菊	なす・トマト	香辛料
06(金)			鶏つくね		鶏つくね 汁の具(油揚げ)				南瓜のいとこ煮		
09(月)					厚揚げの炒め物	厚揚げの炒め物					
10(火)	チキンカツ		チキンカツ		チキンカツ ぶどう豆						チキンカツ (胡椒)
11(水)	わかめうどん				わかめうどん						
12(木)	ロールパン	ロールパン 牛乳	ロールパン							チキンチャップ	
16(月)					高野豆腐の中華煮						
17(火)							じゃこわかめの 酢の物	パイナップル			じゃが芋のカレー そぼろ煮(カレー粉)
18(水)			千草焼き		菊ご飯 千草焼き		かみなり蒟蒻		菊ご飯		
19(木)	チャンボン風 ラーメン		ポテトサラダ			チャンボン風 ラーメン			ポテトサラダ		野菜の土手煮 (生姜)
20(金)	汁の具(焼き麩)						鯖の胡麻味噌焼き				
23(月)								ひじきサラダ			オニオンスープ (コンソメ)
24(火)							いか野菜炒め		南瓜の煮物		
25(水)	あんかけ焼きそば					あんかけ焼きそば					
26(木)										キーマカレー	キーマカレー (カレー粉・クミン コリアンダー)
27(金)	ごまパン	ごまパン	ごまパン オムレツ		オムレツ ビーンズサラダ			ビーンズサラダ		ごろごろケチャップ	ごろごろケチャップ (胡椒) 野菜スープ (コンソメ)
30(月)	汁の具(焼き麩)					肉じゃが					
31(火)			炒り豆腐		炒り豆腐						

※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。

※「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

10日(火) : 胡麻衣のチキンカツを提供いたします。  
11日(水) : うどんの代替品をご持参ください。  
12日(木) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
19日(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。  
20日(金) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
25日(水) : 中華麺の代替品をご持参ください。  
27日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。  
30日(月) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。

### ★乳製品除去の補足

12日(木) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
: お茶を提供いたします。  
27日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。

### ★卵除去の補足

6日(金) : 卵抜きのお吸い物を提供いたします。  
10日(火) : 卵抜きのチキンカツを提供いたします。  
12日(木) : ロールパンの代替品をご持参ください。  
18日(水) : 卵抜きの千草焼きを提供いたします。  
19日(木) : マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供いたします。  
27日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。  
: じゃが芋のケチャップ炒めを提供いたします。  
31日(火) : 卵抜きの炒り豆腐を提供いたします。

### ★大豆除去の補足

6日(金) : 豆腐抜きのお吸い物を提供いたします。  
: 油揚げ抜きの味噌汁を提供いたします。  
9日(月) : 野菜の炒め物を提供いたします。  
10日(火) : 胡麻衣のチキンカツを提供いたします。  
: 金時豆の甘煮を提供いたします。  
11日(水) : 厚揚げ抜きのわかめうどんを提供いたします。  
16日(月) : 野菜の中華煮を提供いたします。  
18日(水) : 油揚げ抜きの菊ご飯を提供いたします。  
: 豆腐抜きの千草焼きを提供いたします。  
27日(金) : 豆腐抜きのオムレツを提供いたします。  
: 大豆抜きのビーンズサラダを提供いたします。  
31日(火) : 野菜炒めを提供いたします。

### ★豚肉除去の補足

9日(月) : 鶏肉を使った厚揚げの炒め物を提供いたします。  
19日(木) : 鶏肉を使ったチャンボン風ラーメンを提供いたします。  
25日(水) : 鶏肉を使ったあんかけ焼きそばを提供いたします。  
30日(月) : 鶏じゃがを提供いたします。

### ★魚除去の補足

17日(火) : じゃこ抜きのわかめの酢の物を提供いたします。  
18日(水) : かつお節抜きのかみなり蒟蒻を提供いたします。  
20日(金) : 鶏肉の胡麻味噌焼きを提供いたします。  
24日(火) : 鶏肉の野菜炒めを提供いたします。

### ★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。  
23日(月) : レモン汁抜きのひじきサラダを提供いたします。  
27日(金) : レモン汁抜きのビーンズサラダを提供いたします。

### ★瓜・菊除去の補足

6日(金) : じゃが芋の煮物を提供いたします。  
18日(水) : 炊き込み風ご飯を提供いたします。  
19日(木) : 胡瓜抜きのポテトサラダを提供いたします。  
24日(火) : じゃが芋の煮物を提供いたします。

### ★なす・トマト除去の補足

12日(木) : 鶏肉の炒め物を提供いたします。  
26日(木) : トマトを使わないキーマカレーを提供いたします。  
27日(金) : オムレツ和風ソースを提供いたします。

### ★香辛料除去の補足

10日(火) : 胡椒抜きのチキンカツを提供いたします。  
17日(火) : じゃが芋のそぼろ煮を提供いたします。  
19日(木) : 生姜抜きの野菜の土手煮を提供いたします。  
23日(月) : コンソメ抜きのオニオンスープを提供いたします。  
26日(木) : 香辛料抜きのトマト煮を提供いたします。  
27日(金) : 胡椒抜きのケチャップを提供いたします。  
: コンソメ抜きの野菜スープを提供いたします。

