

# めぐみ幼稚園献立表 2016年度6月

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1日 (水)	ごはん	ごはん	16日 (木)	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		あじのなんばんやき	にんじん たまねぎ あじ
	もやしのゆかりあえ	もやし		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 ねりうめ
	みそしる	はくさい たまねぎ		かつおぶし	かつおぶし
	おちゃ	げんまいちや		おすいもの	なめこ だいこん
ホクホクのじゃが芋に鶏挽肉を使ったそぼろ餡をかけました！			おちゃ		ほうじちや
2日 (木)	ごはん	ごはん	17日 (金)	めぐみの南蛮ソースは優しい酸っぱさです。	
	とりのとまとに	だいず たまねぎ とまと とりにく		◎いんでいあんばすた	すばげていー たまねぎ にんじん
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん		じゃこだいず	とまと びーまん とりにく
	おすいもの	あおな しいたけ		かぼちゃさらだ	しらす だいず
	おちゃ	ほうじちや		かぼちゃ たまねぎ かいわれ まよねーず	かぼちゃ たまねぎ かいわれ まよねーず
鶏肉をトマトとたくさんの野菜と一緒に煮込みます。			おちゃ		べにふうきこうちや
3日 (金)	きつねうどん	あぶらあげ たまねぎ にんじん	20日 (月)	カレー味のスパゲティーのことをインディアンパスタといいます。	
	かぼちゃのにももの	ねぎ しいたけ うどん		ごはん	ごはん
	おくらのおかかあえ	かぼちゃ		こうやどうふのあんかけどん	こうやどうふ にんじん さやいんげん
	おちゃ	おくら たまねぎ にんじん かつおぶし		かむかむさらだ	しいたけ とりにく
	うどんに、甘辛く煮付けた油揚げをのせています！	げんまいちや		みそしる	きゃべつ にんじん きりほしだいこん しおこんぶ
6日 (月)	ごはん	ごはん	21日 (火)	おちゃ	もやし えのき
	◎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		おちゃ	げんまいちや
	きゃべつのおますあえ	ぶたにく		丁寧に戻した高野豆腐を優しい味付けでどんぶりにしました。	
	ちゅうかすーぶ	きゃべつ にんじん きゅうり		◎やさいびらふ	ごはん たまねぎ にんじん びーまん
	おちゃ	ちんげんさい えのき		えすかべっしゅ	しいたけ
家常豆腐は中国の家庭料理です。			おちゃ		たまねぎ あかびーまん きびーまん えのき
7日 (火)	こーんぼん	こむぎことうもろこし ばたー	22日 (水)	◎かぼちゃすーぶ	かぼちゃ たまねぎ とりにく
	とりはんばーく	ばんこ どうふ たまねぎ にんじん		おちゃ	ほうじちや
	おれんじそーず	とりにく たまご おれんじ		エスカベッシュは日本で言う鶏肉の甘酢漬けです。	
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ		ごはん	ごはん
	きゅうにゅう	きゅうにゅう		◎ぶたにくとだいこんのいために	こんにゃく だいこん ぶたにく
照焼きソースをベースにしたオレンジソースはハンバーグに良くあいます。			ひじきさらだ		きゃべつ にんじん ひじきれもん
8日 (水)	ごはん	ごはん	23日 (木)	おすいもの	ぶ ねぎ
	ちやぶちえ	しらたき たまねぎ にんじん いら		おちゃ	げんまいちや
	あおなとあぶらあげのおひたし	ぶたにく		大根に豚肉の美味しさがぎゅっと染み込んだ料理です。	
	みそしる	あぶらあげ あおな		はいがばん	こむぎこ きゅうにゅう ばたー たまご
	おちゃ	ぶなしめじ きゃべつ		ちりこんかん	だいず たまねぎ にんじん とまと とりにく
韓国料理で有名なチャブチェをめぐみ風にアレンジしました。			あおな えのき		
9日 (木)	◎たんめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし にんじん	24日 (金)	◎じゃがいもすーぶ	じゃがいも たまねぎ
	かみなりこんにゃく	たまねぎ ねぎ しいたけ ぶたにく		おちゃ	べにふうきこうちや
	はくさいとにんじんのごますあえ	こんにゃく かつおぶし		パン給食の日です☆チリコンカンにはパンにもよく合います。	
	おちゃ	はくさい にんじん		ごはん	ごはん
	タンメンには野菜がたっぷり入って栄養満点です。	げんまいちや		とりのからあげ	とりにく
10日 (金)	ごはん	ごはん	27日 (月)	おからさらだ	おから たまねぎ にんじん まよねーず
	◎こうやどうふらいら	こむぎこ ばんこ こうやどうふ たまご		みそしる	あおな ぶなしめじ
	らたとういゆそーず	たまねぎ あかびーまん きびーまん		おちゃ	げんまいちや
	きゃべつのおますあえ	かぼちゃ なす とまと びーまん		みんなの大好きな鶏の唐揚げです。おからサラダも人気のメニューです。	
	おすいもの	きゃべつ にんじん		ごはん	ごはん
おちゃ	ぶ ねぎ	◎かれー	こむぎこ じゃがいも たまねぎ にんじん		
夏野菜をたっぷり使ったソースが淡泊な高野豆腐フライを華やかにします。			ぶどうまめ		たまねぎ にんじん とまと とりにく ばたー
13日 (月)	ごはん	ごはん	28日 (火)	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	けいちゃんやき	とりにく もやし きゃべつ たまねぎ		おちゃ	ほうじちや
	はくさいのゆかりあえ	にんじん		カレー粉から手作りのめぐみ幼稚園特製カレーライスです。	
	おすいもの	はくさい にんじん		ごはん	ごはん
	おちゃ	はくさい にんじん		◎さばとだいこんのにつけ	だいこん さば
鶏ちゃん焼きは岐阜県の郷土料理です。			もやしのあますあえ		もやし あおな
★ 14日 (火)	ごはん	ごはん	29日 (水)	みそしる	きゃべつ あつあげ
	◎ぶたにくのぶるこぎふういためもの	たまねぎ にんじん もやし いら		おちゃ	げんまいちや
	きゅうりとじゃこのすのもの	ぶたにく		ななぶつぎげんまいごはん	ななぶつぎげんまいごはん
	めろん	きゅうり わかめ しらす		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
	わかめすーぶ	めろん		わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ
おちゃ	ねぎ わかめ	おすいもの	えのき わかめ		
6月のお誕生日会は豚肉のブルコキ風でお祝いです。			おちゃ		ほうじちや
15日 (水)	ごはん	ごはん	30日 (木)	ナスの他にも野菜をたっぷり使い地元の良い味噌を使い炒めました。	
	むしどりてりやきそーず	とりにく		ごはん	ごはん
	むしきゃべつ	きゃべつ		ちきんちやぶ	たまねぎ とまと とりにく
	なすのとまとに	なす たまねぎ とまと		ぼてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん きゅうり
	みそしる	どうふ にんじん		◎やさいすーぶ	たまねぎ きゃべつ にんじん
おちゃ	げんまいちや	おちゃ	げんまいちや		
やわらかく蒸した蒸し鶏に甘辛い照焼きソースをかけました。			鶏肉を手作りのケチャップソースで炒めます。		

\*園の都合により、給食内容を変更する事がございます。

※ ◎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。



## 2016年6月度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
03(金)	うどん					オクラのおかか和え		南瓜の煮物
06(月)					家常豆腐			キャベツの甘酢和え
07(火)	コーンパン 鶏ハンバーグ	コーンパン 牛乳	鶏ハンバーグ				オレンジソース	
08(水)					チャプチェ			
09(木)	タンメン				タンメン	かみなり蒟蒻		
10(金)	高野豆腐フライ 汁の具(焼き麩)		高野豆腐フライ					ラトウイユソース
14(火)					豚肉のフルコギ風炒め物	胡瓜とじゃこの酢の物	メロン	胡瓜とじゃこの酢の物
16(木)						鰻の南蛮焼き 胡瓜ともやしの梅おかか 和え		胡瓜ともやしの梅おかか 和え
17(金)	インディアンパスタ		南瓜サラダ			じゃこ大豆		南瓜サラダ
21(火)								南瓜スープ
22(水)	汁の具(焼き麩)				豚肉と大根の炒め煮		ひじきサラダ	
23(木)	胚芽パン	胚芽パン	胚芽パン					
24(金)			おからサラダ					
27(月)	カレー	カレー						
28(火)						鯖と大根の煮付け		
29(水)					茄子の味噌炒め			
30(木)			ポテトサラダ					ポテトサラダ

※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。 ※「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。  
 ※「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

3日(金) : うどんの代替品をご持参ください。  
 7日(火) : コーンパンの代替品をご持参ください。  
 : パン粉抜き鶏ハンバーグを提供いたします。  
 9日(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。  
 10日(金) : パン粉・小麦粉抜き高野豆腐フライを提供いたします。  
 : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
 17日(金) : スパゲティの代替品をご持参ください。  
 22日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
 23日(木) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 27日(月) : 小麦粉抜きカレーを提供いたします。

### ★乳製品除去の補足

7日(火) : コーンパンの代替品をご持参ください。  
 : お茶を提供いたします。  
 23日(木) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 27日(月) : バター抜きカレーを提供いたします。

### ★卵除去の補足

7日(火) : 卵抜き鶏ハンバーグを提供いたします。  
 10日(金) : 卵抜き高野豆腐フライを提供いたします。  
 17日(金) : マヨネーズ抜き南瓜サラダを提供いたします。  
 23日(木) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 24日(金) : マヨネーズ抜きおからサラダを提供いたします。  
 30日(木) : マヨネーズ抜きポテトサラダを提供いたします。

### ★豚肉除去の補足

6日(月) : 鶏肉を使った家常豆腐を提供いたします。  
 8日(水) : 鶏肉を使ったチャプチェを提供いたします。  
 9日(木) : 鶏肉を使ったタンメンを提供いたします。  
 14日(火) : 鶏肉を使ったフルコギ風炒め物を提供いたします。  
 22日(水) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供いたします。  
 29日(水) : 鶏肉を使った茄子の味噌炒めを提供いたします。

### ★魚除去の補足

3日(金) : おかか抜きオクラの和え物を提供いたします。  
 9日(木) : かつお節抜きかみなり蒟蒻を提供いたします。  
 14日(火) : じゃこ抜き胡瓜の酢の物を提供いたします。  
 16日(木) : 鶏肉の南蛮焼きを提供いたします。  
 : おかか抜き胡瓜ともやし梅和えを提供いたします。  
 17日(金) : じゃこ抜き大豆の煮物を提供いたします。  
 28日(火) : 鶏肉と大根の煮付けを提供いたします。

### ★くだもの除去の補足

7日(火) : オレンジを使わないソースで提供いたします。  
 14日(火) : メロンの代替品をご持参ください。  
 22日(水) : レモン果汁抜きひじきサラダを提供いたします。

### ★瓜・菊除去の補足

3日(金) : じゃが芋の煮物を提供いたします。  
 6日(月) : 胡瓜抜きキャベツの甘酢和えを提供いたします。  
 10日(金) : 南瓜抜きラトウイユソースを提供いたします。  
 14日(火) : 胡瓜抜きわかめ酢の物を提供いたします。  
 16日(木) : 胡瓜抜きもやし梅おかか和えを提供いたします。  
 17日(金) : ポテトサラダを提供いたします。  
 21日(火) : 玉ねぎのスープを提供いたします。  
 30日(木) : 胡瓜抜きポテトサラダを提供いたします。

