

めぐみ幼稚園献立表 2016年度7月

日付	献立	材料
1日 (金)	◎なぼりたん	すばげていー たまねぎ にんじん
		とまと とりにく
	かむかむさらだ	きゃべつ きりぼしだいこん
		にんじん しおこんぶ
	きゃんでいーちーず	きゃんでいーちーず
	おちゃ	ペにふうきこうちゃ
ナポリタンは、手作りケチャップで作ります！		
4日 (月)	ごはん	ごはん
	◎まーぼー豆腐	とうふ だいこん にんじん ねぎ
		しいたけ ぶたにく
	もやしのみずあえ	もやし あおな
	ちゅうかすーぷ	ちんげんさい えのき
	おちゃ	ほうじちゃ
麻婆豆腐はご飯との相性ばっちりです☆		
5日 (火)	ごはん	ごはん
	◎なつやさいかれー	こむぎこ かぼちゃ あかびーまん
		おくら たまねぎ にんじん とまと
		なす とりにく ばたー
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ
	ばいなっぷる	ばいなっぷる
おちゃ	ほうじちゃ	
7月のお誕生日会は、夏野菜カレーでお祝いです。		
6日 (水)	ちらしずし	ごはん にんじん
		おくら しいたけ のり たまご
	ごーやちゃんぷるー	とうふ もやし たまねぎ かつおぶし
		とりにく ごーや
	ぶどうまめ	だいず
	おすいもの	あおな もやし
おちゃ	げんまいちゃ	
七夕メニューです☆散らし寿司には星に見立てたオクラが入っています。		
7日 (木)	みるくぱん	こむぎこ ぎゆにゆう たまご ばたー
	とりにくの ちりんどろんに	きんときまめ いんげんまめ とまと
		あかびーまん たまねぎ とりにく
	きゃべつとにんじんのさらだ	きゃべつ にんじん れもん
	ぎゅうにゆう	ぎゅうにゆう
鶏肉のチリンドロン煮は、スペインの郷土料理です。		

日付	献立	材料
8日 (金)	ごはん	ごはん
	さばのたつたあげ	さば
	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
	みそしる	はくさい えのき
	おちゃ	ほうじちゃ
栄養たっぷりの鯖を竜田揚げにしました。		
11日 (月)	ごはん	ごはん
	◎こーや豆腐のみそぐらたん	まかろに こーや豆腐 たまねぎ
		びーまん とりにく ちーず
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	おすいもの	ふ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
味噌と高野豆腐を使いグラタン風に仕上げました。		
12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
		もやし びーまん いか
	かぼちゃさらだ	かぼちゃ たまねぎ かいわれ まよねーず
	わかめすーぷ	ねぎ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
いか野菜炒めは、よく噛んで食べてね。		
13日 (水)	ごはん	ごはん
	とうがんのそぼろあんかけ	とうがん とりにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき れもん
	みそしる	たまねぎ じゃがいも
	おちゃ	げんまいちゃ
	冬瓜をじっくり煮込んでそぼろ餡をかけました。	
14日 (木)	こめこのこあけーき	こめこ とうにゆう ここあ
	ココアが香るもちもちケーキです。	
15日 (金)	とーるーふあ	とうにゆう きなこ いなあがー
	豆乳で作ったやさしい味のデザートです。	
19日 (火)	こおりばなな	ばなな
	バナナのおいしさをそのまま冷たいデザートにしました。	

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。

1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



2016年7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
01(金)	ナポリタン	キャンディーチーズ						
04(月)					麻婆豆腐			
05(火)	夏野菜カレー	夏野菜カレー					パイナップル	夏野菜カレー
06(水)			ちらし寿司			ゴーヤチャンプルー		ゴーヤチャンプルー
07(木)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン				キャベツと人参のサラダ	
08(金)			ポテトサラダ			鯖の竜田揚げ		ポテトサラダ
11(月)	高野豆腐の味噌グラタン 汁の具(焼き麩)	高野豆腐の味噌グラタン						
12(火)			南瓜サラダ			イカ野菜炒め		南瓜サラダ
13(水)							ひじきサラダ	冬瓜のそぼろあんかけ
19(火)							氷バナナ	

※「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

- 1日(金) : スパゲティの代替品をご持参ください。
- 5日(火) : 小麦粉抜き夏野菜カレーを提供いたします。
- 7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 11日(月) : マカロニ抜き高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。
: 麩抜きのお吸い物を提供いたします。

★乳製品除去の補足

- 1日(金) : ドライフルーツを提供いたします。
- 5日(火) : バター抜き夏野菜カレーを提供いたします。
- 7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: お茶を提供いたします。
- 11日(月) : チーズ抜き高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。

★卵除去の補足

- 6日(水) : 卵の代わりに胡瓜を提供いたします。
- 7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 8日(金) : マヨネーズ抜きポテトサラダを提供いたします。
- 12日(火) : マヨネーズ抜き南瓜サラダを提供いたします。

★豚肉除去の補足

- 4日(月) : 鶏肉を使った麻婆豆腐を提供いたします。

★魚除去の補足

- 6日(水) : かつお節抜きのゴーヤチャンプルーを提供いたします。
- 8日(金) : 鶏肉の竜田揚げを提供いたします。
- 12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

- 5日(火) : パイナップルの代替品をご持参ください。
- 7日(木) : レモン果汁抜きの
キャベツと人参のサラダを提供いたします。
- 13日(水) : レモン果汁抜きのひじきサラダを提供いたします。
- 19日(火) : バナナ以外の氷フルーツを提供いたします。

★瓜・菊除去の補足

- 5日(火) : 南瓜抜き夏野菜カレーを提供いたします。
- 6日(水) : ゴーヤ抜きのチャンプルーを提供いたします。
- 8日(金) : 胡瓜抜きポテトサラダを提供いたします。
- 12日(火) : ポテトサラダを提供いたします。
- 13日(水) : ジャガイモのそぼろあんかけを提供いたします。

