

めぐみ幼稚園献立表 2017年度1月

日付	献立	材料
10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	だいこん にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひします。		
11日 (木)	ごはん	ごはん
	とりにくのれもん	とりにく れもん
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	みそしる	あぶらあげ ごぼう
	おちゃ	げんまいちゃ
鶏の唐揚げに和風のレモンソースを絡めていただきます。		
12日 (金)	ごはん	ごはん
	こうやとうふの にくじゃがふう	こうやとうふ しらたき たまねぎ じゃがいも にんじん ぶたにく
	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	はくさい ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
タンパク質が豊富な高野豆腐を使用しました★		
15日 (月)	ごはん	ごはん
	あつあげの いためもの	あつあげ きゃべつ にんじん ねぎ ぶなしめじ ぶたにく
	きりぼしだいこんと こんぶのうめあえ	きりぼしだいこん きゃべつ ねりうめ こんぶ
	みそしる	かぼちゃ もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
大豆が変身すると厚揚げになりますよ。		
16日 (火)	みるくばん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー
	ちきんちゃっぷ	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
	チキンチャップはトマトペースでパンに合います◎	
17日 (水)	ごはん	ごはん
	とりにくの あまからに	たまねぎ きゃべつ ぶなしめじ とりにく
	ぶどうまめ	だいず
	みそしる	なめこ はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
野菜をたっぷり使い、甘辛いタレで煮込んで作りました。		
18日 (木)	ごはん	ごはん
	じゃーじゃんとうふ	あつあげ たまねぎ きゃべつ にんじん ぶたにく
	はくさいさらだ	はくさい にんじん かいわれ
	ちゅうかすーぶ	ちんげんさい えのき
	りんご おちゃ	りんご げんまいちゃ
1月のお誕生日会は「家常豆腐」でお祝いです♪		
19日 (金)	ごはん	ごはん
	あじふらい ～てりやきそーす～	こむぎこ ぱんこ あじ たまご
	きゃべつのごまあえ	きゃべつ にんじん
	おすいもの	だいこん わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
1つ1つ愛情を込めて衣付けしたアジフライは絶品です！		

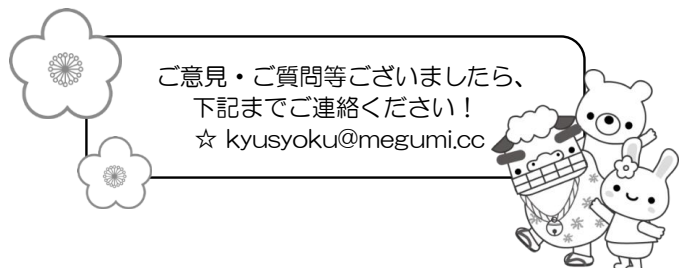
日付	献立	材料
22日 (月)	ごはん	ごはん
	すとり	たまねぎ にんじん ぴーまん しいたけ とりにく
	にんじんと もやしのなむる	にんじん もやし
	わかめすーぶ	ねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
酢は「疲れ知らずの体を作る」と言われています★		
23日 (火)	ごはん	ごはん
	さばのみそに	ねぎ わかめ さば
	はくさいとにんじん のごますあえ	はくさい にんじん
	おすいもの	とうふ たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
鯖をやわらかくなるまで煮込んで作りました。		
24日 (水)	ひじきごはん	ひじき ごはん いとこんにゃく にんじん
	いりとうふ	とうふ あぶらあげ にんじん ねぎ しいたけ たまご
	もやしのゆかりあえ	もやし
	みそしる	えのき じゃがいも
	おちゃ	げんまいちゃ
ひじきごはんはだしで炊くので、美味しき倍増です。		
25日 (木)	ちゃんぽんふう らーめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし にんじん ねぎ しいたけ ぶたにく
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ
	かぶの そぼろあんかけ	かぶ とりにく
	おちゃ	ほうじちゃ
	園でとれたかぶを使って作りました♪	
26日 (金)	ほしがきのけーき	こむぎこ たまご ばたー ほしがき
	園で作った干し柿を使ったあま〜いケーキです。	
30日 (火)	ごはん	ごはん
	とりにくと だいこんのもの	だいこん にんじん しいたけ とりにく
	かみなりこんにゃく	こんにゃく かつおぶし
	おすいもの	ふ きゃべつ
	おちゃ	げんまいちゃ
鶏肉と大根の煮物は、どこか懐かしいほっとする味です。		
31日 (水)	みそにこみうどん	あぶらあげ だいこん にんじん ねぎ しいたけ とりにく うどん
	あさづけ	きゃべつ にんじん
	かぼちゃのもの	かぼちゃ
	おちゃ	ほうじちゃ
具材たっぷりの味噌煮込みうどんを召し上がれ☆		

*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。

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



2017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
10(水)			鶏の松風焼き				
12(金)					高野豆腐の肉じゃが風		
15(月)					厚揚げの炒め物		
16(火)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン ポテトサラダ				
18(木)					家常豆腐		りんご
19(金)	アジフライ		アジフライ			アジフライ	
23(火)						鯖の味噌煮	
24(水)			炒り豆腐				
25(木)	チャンボン風ラーメン				チャンボン風ラーメン		
26(金)	干し柿のケーキ	干し柿のケーキ	干し柿のケーキ				干し柿のケーキ
30(火)	汁の具(焼き麩)					かみなり蒟蒻	
31(水)	味噌煮込みうどん						

※「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

16日(火) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
19日(金) : 胡麻衣のアジフライを提供いたします。
25日(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
26日(金) : 米粉を使った干し柿のケーキを提供いたします。
30日(火) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。
31日(水) : うどんの代替品をご持参ください。

★乳製品除去の補足

16日(火) : 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。
26日(金) : 卵・乳抜きの干し柿のケーキを提供いたします。

★卵除去の補足

10日(水) : 卵抜きの鶏の松風焼きを提供いたします。
16日(火) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供いたします。
19日(金) : 卵抜きのアジフライを提供いたします。
24日(水) : 卵抜きの炒り豆腐を提供いたします。
26日(金) : 卵・乳抜きの干し柿のケーキを提供いたします。

★豚肉除去の補足

12日(金) : 鶏肉の高野豆腐の肉じゃが風を提供いたします。
15日(月) : 鶏肉の厚揚げの炒め物を提供いたします。
18日(木) : 鶏肉の家常豆腐を提供いたします。
25日(木) : 鶏肉のチャンボン風ラーメンを提供いたします。

★魚除去の補足

19日(金) : 卵抜きの鶏肉のフライを提供いたします。
23日(火) : 鶏肉の味噌煮を提供いたします。
30日(火) : かつお節抜きのかみなり蒟蒻を提供いたします。

★くだもの除去の補足

18日(木) : りんごの代替品をご持参ください。
26日(金) : 干し柿抜きのケーキを提供いたします。

