

めぐみ幼稚園献立表 2017年度7月

日付	献立	材料
3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 きびーまん えのき とりにく
	おからさらだ	おから たまねぎ にんじん まよねーず
	かぼちゃすーぷ	かぼちゃ たまねぎ とりにく
	おちゃ	げんまいちゃ
	エスカベッシュは地中海地方の料理で鶏肉のマリネ風です！	
4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 ばたー
		なす とりにく とまと
	もやしあますあえ	もやし あおな
	おちゃ	ほうじちゃ
旬の夏野菜がごろごろ入ったカレーです。		
5日 (水)	なぼりたん	すばげていー たまねぎ にんじん
		とりにく とまと
	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
	こふきいも	じゃがいも
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
手作りケチャップでナポリタンを作りました♪		
6日 (木)	ちらしずし	ごはん
		あおな にんじん しいたけ のり
		たまご
	ごーやちゃんぶるー	とうふ ごーや もやし たまねぎ
		かつおぶし とりにく
	ぶどうまめ	だいず
	おすいもの	ふ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
一日早いですが本日は七夕メニューです☆ミ		
★ 7日 (金)	ごはん	ごはん
	まーぼーどうふ	とうふ だいこん にんじん ねぎ
		しいたけ ぶたにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき れもん
	ちゅうかすーぷ	ちんげんさい えのき
	ばいなっぷる	ばいなっぷる
	おちゃ	ほうじちゃ
麻婆豆腐でごはんがもりもり進みます。		
10日 (月)	ごはん	ごはん
	なすのとまといため	なす たまねぎ にんじん
		びーまん ぶたにく
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ
	やさいすーぷ	じゃがいも たまねぎ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
なすとトマトの相性は抜群です！		

日付	献立	材料
11日 (火)	ごはん	ごはん
	あじのごまやき	あじ
	きゃべつとにんじんのさらだ	きゃべつ にんじん れもん
	みそしる	あつあげ しいたけ
	おちゃ	げんまいちゃ
	胡麻の香ばしい香りがたまりません！	
12日 (水)	ごはん	ごはん
	こうやどうふの みそぐらたん	こうやどうふ たまねぎ ちーず
		とりにく びーまん まかろに
	あおなとえのきのなむる	あおな えのき
	おすいもの	もやし ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
味噌で高野豆腐を和風のグラタンに仕上げました。		
13日 (木)	みるくぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー
	とりにくの	きんときまめ いんげんまめ とまと
	ちりんどろんに	あかびーまん たまねぎ とりにく
	こーるすろーさらだ	きゅうべつ にんじん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	鶏肉のチリンドロン煮はスペインの郷土料理です☆	
14日 (金)	あんかけやきそば	ちゅうかめん きゃべつ たまねぎ にんじん ぶなしめじ ぶたにく
	ほてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん
		きゅうり まよねーず
	もやしのゆかりあえ	もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
野菜たっぷりのあんかけ焼きそばです！		
18日 (火)	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
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	みそしる	あおな たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
厚揚げと豚肉を使いジューシーでボリューム満点です☆		
19日 (水)	ごまぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう ばたー たまご ごま
	さばのたつたあげ	さば
	かぼちゃさらだ	かぼちゃ たまねぎ かいわれ
		まよねーず
	おにおんすーぷ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
鯖には頭を良くする栄養素が含まれていますよ。		

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。
 ※ 園の都合により、給食内容を変更する事がございます。

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



2017年度 7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
03(月)			おからサラダ				
04(火)	夏野菜カレー	夏野菜カレー					
05(水)	ナポリタン						
06(木)	汁の具(焼き麩)		ちらしずし			ゴーヤチャンプルー	
07(金)					麻婆豆腐		パイナップル
10(月)					茄子のトマト炒め		
11(火)						鰻の胡麻焼き	
12(水)	高野豆腐の味噌グラタン	高野豆腐の味噌グラタン					
13(木)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン				
14(金)	あんかけ焼きそば		ポテトサラダ		あんかけ焼きそば		
18(火)					厚揚げの炒め物	かみなり蒟蒻	
19(水)	ごまパン	ごまパン	ごまパン 南瓜サラダ			鰻の竜田揚げ	

※「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。
 ※今月はくるみを含む食品は提供いたしません。



☆小麦除去の補足

- 4日(火) : 小麦粉抜き夏野菜カレーを提供いたします。
- 5日(水) : スパゲッティーの代替品をご持参ください。
- 6日(木) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。
- 12日(水) : 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。
- 13日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 14日(金) : 中華麺の代替品をご持参ください。
- 19日(水) : ごまパンの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

- 4日(火) : バター抜き夏野菜カレーを提供いたします。
- 12日(水) : チーズ抜き高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。
- 13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。
- 19日(水) : ごまパンの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

- 3日(月) : マヨネーズ抜きおからサラダを提供いたします。
- 6日(木) : 卵の代わりに胡瓜を提供いたします。
- 13日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 14日(金) : マヨネーズ抜きポテトサラダを提供いたします。
- 19日(水) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: 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

- 7日(金) : 鶏肉の麻婆豆腐を提供いたします。
- 10日(月) : 鶏肉の茄子のトマト炒めを提供いたします。
- 14日(金) : 鶏肉のあんかけ焼きそばを提供いたします。
- 18日(火) : 鶏肉の厚揚げの炒め物を提供いたします。

☆魚除去の補足

- 6日(木) : かつお節抜きのゴーヤチャンプルーを提供いたします。
- 11日(火) : 鶏肉の胡麻焼きを提供いたします。
- 18日(火) : かつお節抜きかみなり蒟蒻を提供いたします。
- 19日(水) : 鶏肉の竜田揚げを提供いたします。

☆くだもの除去の補足

- 7日(金) : パイナップルの代替品をご持参ください。

