

めぐみ幼稚園献立表 2018年度3月

日付	献立	材料
★ 1日 (金)	ちらしずし	ごはん ほうれんそう にんじん しいたけ のり たまご
	ぶどうまめ	だいず
	はくさいのあますあえ	はくさい にんじん
	おすいもの	ふ なのはな
	いちご	いちご
	おちゃ	げんまいちゃ
	3月のお誕生日会は、ひなまつりメニューでお祝いです♪	
4日 (月)	おぼろみそめん	ちゅうかめん おから たまねぎ にんじん ねぎ とりにく ぶたにく
	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
	名古屋の小学校で人気のメニューをめぐみ風にアレンジしました。	
5日 (火)	このはどんぶり	ごはん あぶらあげ たまねぎ たまご
	じゃがいものにっころがし	じゃがいも
	きゃべつのゆかりあえ	きゃべつ
	みそしる	わかめ たまねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
「このは丼」は関西発祥の玉子丼のひとつです。		
6日 (水)	ごはん	ごはん
	こうやどうふのもの	こうやどうふ にんじん しいたけ
	おからさらだ	おから たまねぎ にんじん まよねーず
	おすいもの	えのき あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐はふわふわして、味がしっかりしみ込んでいます。		
7日 (木)	みるくばん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー
	とりのごまみそふらい	とりにく こむぎこ ばんこ ごま たまご
	かむかむさらだ	きりほしだいこん きゃべつ にんじん しおこんぶ
	おにおんすーぶ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
胡麻味噌ダレにじっくり漬けたフライは絶品です。		
8日 (金)	ごはん	ごはん
	とりにくとごぼうのうまに	しらたき ごぼう にんじん しいたけ とりにく
	ばりばりさらだ	きゃべつ にんじん きゅうり ぎょうざのかわ ごま
	みそしる	なめこ もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
	ごぼうには食物繊維がたっぷり入っているのでおなかの調子を整えます。	

日付	献立	材料
11日 (月)	ごもくごはん	ごはん いとこんにやく あぶらあげ にんじん とりにく ぶなしめじ さやえんどう
		ごま だいこん にんじん たまねぎ
		ごま だいこん にんじん たまねぎ
	だいいんごま どれっしんぐさらだ	ごま だいこん にんじん たまねぎ
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	ばなな おちゃ	ばなな ほうじちゃ
五目ごはんはたくさんの具材を入れて作りしましたよ。		
12日 (火)	はいがばん	こむぎこ はいが ぎゅうにゅう ばたー たまご
	とりにくのとまとに	だいず たまねぎ とまと とりにく
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	鶏肉はトマトで煮込むとやわらかくなりますよ。	
13日 (水)	ごはん	ごはん
	さけのさいきょうやき	さけ
	きゃべつのおかかあえ	きゃべつ にんじん かつおぶし
	みそしる	あつあげ にんじん
	おちゃ	げんまいちゃ
京都で有名な西京味噌は甘めで上品な味わいです。		
14日 (木)	こめこのこあけーき	こめこ とうにゅう こあ
	ココアが香るもちもちケーキです★	
15日 (金)	いちごゼリー	いちご れもん
	旬のいちごを使って甘酸っぱいゼリーを作りました。	
19日 (火)	おこのみやき	こむぎこ ながいも
		きゃべつ ねぎ あおのり
		かつおぶし ぶたにく たまご
だしがきいたふわふわのお好み焼きです★		
20日 (水)	りんごゼリー	りんご
	みんな大好きなりんごをゼリーにしましたよ♪	

※ 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



今年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



2018年度 3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	豚肉	玉ねぎ・ねぎ・にら	ごま	生くだもの/もやし	大豆
1(金)	汁の具(焼き麩)		ちらしずし				いちご	ぶどう豆
4(月)	おぼろみそめん			おぼろみそめん	おぼろみそめん			
5(火)			このは丼ぶり					
6(水)			おからサラダ		おからサラダ			
7(木)	ミルクパン 鶏の胡麻味噌フライ	ミルクパン	ミルクパン 鶏の胡麻味噌フライ			鶏の胡麻味噌フライ		
8(金)	バリバリサラダ(餃子の皮)					バリバリサラダ		
11(月)					大根胡麻ドレッシング サラダ	大根胡麻ドレッシング サラダ	バナナ	
12(火)	胚芽パン	胚芽パン 牛乳	胚芽パン		フレンチサラダ			鶏肉のトマト煮
13(水)								汁の具(厚揚げ)
14(木)								米粉のココアケーキ
19(火)	お好み焼き		お好み焼き	お好み焼き	お好み焼き			



※「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。
 ※今月はナッツ・くるみを含む食品は提供いたしません。
 ※複数のアレルギーを持っている子には、個々に応じたものを提供いたします。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。
 ※アレルギーをもっている子の揚げ物は別油で揚げています。

☆小麦除去の補足

1日(金) : 麩抜きのお吸い物を提供します。
 4日(月) : 中華麺の代替品をご持参ください。
 7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
 : 胡麻衣の鶏の胡麻味噌フライを提供します。
 8日(金) : 餃子の皮抜きのバリバリサラダを提供します。
 12日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 19日(火) : 米粉のお好み焼きを提供します。

☆乳製品除去の補足

7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
 12日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 : 牛乳のかわりにお茶を提供します。

☆卵除去の補足

1日(金) : 卵のかわりに胡瓜を提供します。
 5日(火) : 卵抜きのこのは丼ぶりを提供します。
 6日(水) : マヨネーズ抜きのおからサラダを提供します。
 7日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
 : 卵抜きの鶏の胡麻味噌フライを提供します。
 12日(火) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 19日(火) : 卵抜きのお好み焼きを提供します。

☆豚肉除去の補足

4日(月) : 鶏肉のおぼろみそめんを提供します。
 19日(火) : 鶏肉のお好み焼きを提供します。

☆玉ねぎ・ねぎ・にら除去の補足

4日(月) : ねぎ抜きのおぼろみそめんを提供します。
 6日(水) : 玉ねぎ抜きのおからサラダを提供します。
 11日(月) : 玉ねぎ抜きの大根胡麻ドレッシングサラダを提供します。
 12日(火) : 玉ねぎ抜きのフレンチサラダを提供します。
 19日(火) : ねぎ抜きのお好み焼きを提供します。

☆ごま除去の補足

7日(木) : ごま抜き鶏の味噌フライを提供します。
 8日(金) : ごま抜きのバリバリサラダを提供します。
 11日(月) : ごま抜き大根ドレッシングサラダを提供します。

☆もやし除去の補足

☆生くだもの除去の補足

1日(金) : いちごの代替品をご持参ください。
 11日(月) : バナナの代替品をご持参ください。

☆大豆除去の補足

1日(金) : ぶどう豆の代替品をご持参ください。
 12日(火) : 大豆抜きの鶏肉のトマト煮を提供します。
 13日(水) : 厚揚げ抜きの味噌汁を提供します。
 14日(木) : 米粉のココアケーキの代替品をご持参ください。

