

# めぐみ幼稚園献立表 2018年度5月

日付	献立	材料
1日 (火)	ごはん	ごはん
	ごもくどうふ	とうふ きゃべつ にんじん
	はくさいのつけもの	はくさい にんじん
	みそしる	じゃがいも あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちゃ
	五目豆腐はたくさんの具材を入れて作りましたよ。	
2日 (水)	ごはん	ごはん
	じゃがいもの	じゃがいも にんじん
	そばろあんかけ	とりにく
	だいこんのあますづけ	だいこん にんじん
	おすいもの	もやし わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
とろっとしたそばろあんかけは絶品です☆		
7日 (月)	とりにくのあまからどん	ごはん とりにく きゃべつ ごま
	もやしのゆかりあえ	もやし
	みそしる	ごぼう はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
	白いご飯がすすむおかずを丹びりにしていただきます♪	
8日 (火)	ごはん	ごはん
	さばのみそに	ねぎ わかめ さば
	かぼちゃのいとこに	あずき かぼちゃ
	おすいもの	しいたけ にんじん
	おちゃ	げんまいちゃ
	めぐみの味噌煮は鯖にわかめを添えますよ。	
9日 (水)	ごはん	ごはん
	ちりこんかん	だいたまねぎ にんじん とまと とりにく
	きゃべつのおかかあえ	きゃべつ にんじん かつおぶし
	やさいすーぶ	はくさい ぶなしめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	チリコンカンアメリカの国民食の1つです！	
10日 (木)	ごはん	ごはん
	ちきんかつ	こむぎこ ぱんこ とりにく たまご
	～れもんそーす～	
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ
	みそしる	なめこ にんじん
	おちゃ	げんまいちゃ
醤油ベースのレモンソースをチキンカツに絡めました。		
11日 (金)	ごはん	ごはん
	とりにくとはくさいの	はくさい だいこん とりにく
	べっこうに	
	じゃがいものにっころがし	じゃがいも
	おすいもの	とうふ きゃべつ
	おちゃ	ほうじちゃ
だしをきかせたべっこう煮は優しい味わいです。		
14日 (月)	ごはん	ごはん
	ちきんちゃっぴ	たまねぎ とまと とりにく
	もやしのうめあえ	もやし にんじん ねりうめ
	かぼちゃすーぶ	かぼちゃ たまねぎ とりにく
	おちゃ	げんまいちゃ
	トマトと玉ねぎの甘みをしっかり出して作りました☆	
15日 (火)	ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	しらたき たまねぎ にんじん たら ぶたにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	おすいもの	えのき もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
	めぐみのチャプチェは白滝を使って作ります。	
16日 (水)	ごはん	ごはん
	とりにくとだいこんの	だいこん にんじん
	にも	しいたけ とりにく
	きゃべつゆかりあえ	きゃべつ
	みそしる	とうふ ねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
大根に味がしっかりしみてやわらかいですよ。		
17日 (木)	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
	にんじんとしらたきのさらだ	しらたき ごま にんじん
	おすいもの	もやし わかめ
	ばいなっぶる	ばいなっぶる
	おちゃ	ほうじちゃ
5月のお誕生日会は酢鶏でお祝いです♪		

日付	献立	材料
18日 (金)	はいがぱん	こむぎこ はいが ぎゅうにゅう ばたー たまご
	しろみさかなのたつたあげ	ほき
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	じゃがいもすーぶ	じゃがいも たまねぎ
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	みんなの大好きなパン給食の日です★	
21日 (月)	ごはん	ごはん
	ぶたにくのぶるこぎふう	ごま たまねぎ にんじん
	いためもの	もやし たら ぶたにく
	ぶどうまめ	だいず
	やさいすーぶ	きゃべつ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
韓国語で、プルは「火」コギは「肉」の意味がありますよ。		
22日 (火)	ごはん	ごはん
	ひじきとにんじんの	たまねぎ
	たまごやき	にんじん ひじき たまご
	きゃべつとにんじんの	きゃべつ にんじん
	さらだ	
	みそしる	じゃがいも あぶらあげ
おちゃ	げんまいちゃ	
カルシウムたっぷりのひじきを玉子焼きにいれました。		
23日 (水)	ごはん	ごはん
	きーまかれー	たまねぎ にんじん とまと ぴーまん とりにく
	はくさいさらだ	はくさい にんじん かいわれ
	おちゃ	ほうじちゃ
	めぐみ幼稚園特製のキーマカレーはとっても美味しいです♪	
24日 (木)	わかめうどん	うどん あつあげ にんじん ねぎ わかめ
	こらきいも	じゃがいも
	きゃべつとこんぶの	きゃべつ にんじん しおこんぶ
	あえもの	
	おちゃ	げんまいちゃ
	つるつるっと、のどごしの良いうどんを召し上がれ。	
25日 (金)	ごはん	ごはん
	いりどうふ	とうふ あぶらあげ にんじん ねぎ しいたけ たまご
	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	あおな きゃべつ
	おちゃ	ほうじちゃ
	炒り豆腐は、野菜と豆腐の和風のおかずです☆	
28日 (月)	びびんばどん	ごはん おから もやし ほうれんそう にんじん とりにく
	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
	わかめすーぶ	ごま ねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
	ピピンパ舟にはおからも入ってボリューム満点ですよ！	
29日 (火)	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
	きゃべつのにびたし	あぶらあげ きゃべつ
	ごぼうさらだ	ごま ごぼう にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
	野菜たっぷりのあんを給食室の大きな釜で作りました。	
30日 (水)	ごはん	ごはん
	こうやどうふのちゅうかに	こうやどうふ もやし はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	おすいもの	わかめ きゃべつ
	おちゃ	げんまいちゃ
	栄養満点の高野豆腐を中華風に仕上げました。	
31日 (木)	みるくぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー
	とりにくのとまとに	だいず たまねぎ とまと とりにく
	あさづけ	きゃべつ にんじん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	じっくりコトコト鶏肉を煮込んで作りました。	

※ 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。



# 2018年度 5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
07(月)						鶏肉の甘辛丼	
10(木)	チキンカツ		チキンカツ				
15(火)				チャブチェ	チャブチェ		
16(水)					汁の具(葉ねぎ)		
17(木)						人参と白滝のサラダ	パイナップル
18(金)	胚芽パン	胚芽パン	胚芽パン				
21(月)				豚肉のブルコギ風炒め物	豚肉のブルコギ風炒め物	豚肉のブルコギ風炒め物	
22(火)			ひじきと人参の玉子焼き				
24(木)	わかめうどん				わかめうどん		
25(金)			炒り豆腐		炒り豆腐		
28(月)					わかめスープ	わかめスープ	
29(火)	あんかけ焼きそば			あんかけ焼きそば		ごぼうサラダ	
31(木)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン				

※「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

10日(木) : 胡麻衣のチキンカツを提供いたします。  
 18日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 24日(木) : うどんの代替品をご持参ください。  
 29日(火) : 中華麺の代替品をご持参ください。  
 31日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。

## ★乳製品除去の補足

18日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 31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。

## ★卵除去の補足

10日(木) : 卵抜きチキンカツを提供いたします。  
 18日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。  
 22日(火) : 卵抜きのひじきと人参の炒め物を提供いたします。  
 25日(金) : 卵抜きの炒り豆腐を提供いたします。  
 31日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。

## ★豚肉除去の補足

15日(火) : 鶏肉のチャブチェを提供いたします。  
 21日(月) : 鶏肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。  
 29日(火) : 鶏肉のあんかけ焼きそばを提供いたします。

## ★玉ねぎ・ねぎ・にらの補足

15日(火) : にら抜きのチャブチェを提供いたします。  
 16日(水) : ねぎ抜きの味噌汁を提供いたします。  
 21日(月) : にら抜きの豚肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。  
 24日(木) : ねぎ抜きのわかめうどんを提供いたします。  
 25日(金) : ねぎ抜きの炒り豆腐を提供いたします。  
 28日(月) : ねぎ抜きのわかめスープを提供いたします。

## ★ごまの補足

7日(月) : ごま抜きの鶏肉の甘辛丼を提供いたします。  
 17日(木) : ごま抜きの人参と白滝のサラダを提供いたします。  
 21日(月) : ごま抜きの豚肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。  
 28日(月) : ごま抜きのわかめスープを提供いたします。  
 29日(火) : ごま抜きのごぼうサラダを提供いたします。

## ★生くだもの補足

17日(木) : パイナップルの代替品をご持参ください。

18日(金)の白身魚の竜田揚げは  
小麦・卵を使用していないものを提供いたします。

