

めぐみ幼稚園献立表 2018年度6月

日付	献立	材料	日付	献立	材料
1日 (金)	ごはん	ごはん	18日 (月)	ごはん	ごはん
	じゃがいものそぼろあんかけ	じゃがいも にんじん とりにく		ぶたにくのぶるこぎふういためもの	たまねぎ にんじん もやし たら
	きゃべつゆかりあえ	きゃべつ		ぶたにく ごま	きゃべつ にんじん きゅうり
	みそしる	もやし にんじん		おすいもの	ふわかめ
	おちゃ	げんまいちや		おちゃ	ほうじちや
ホクホクのじゃが芋に鶏挽肉を使ったそぼろ館をくれました!			ブルコギは韓国の料理でブルは「火」コギは「肉」の意味ですよ。		
4日 (月)	ごはん	ごはん	19日 (火)	とりそぼろあんかけどん	たまねぎ にんじん あおな とりにく
	じゃーじゃんどうふ	あつあげ たまねぎ きゃべつ にんじん		ぼてとさらだ	じゃがいも にんじん たまねぎ
	あおなとあぶらあげのおひたし	あぶらあげ あおな		みそしる	きゅうり まよねーず
	わかめすーぶ	ねぎ わかめ ごま		おちゃ	もやし あつあげ
	おちゃ	ほうじちや		げんまいちや	
家常豆腐は中国の家庭料理です。			優しい味付けでそぼろ館をつくりました!!		
5日 (火)	ごはん	ごはん	20日 (水)	ごはん	ごはん
	ちりこんかん	だいたま たまねぎ にんじん とまと		えすかべっしゅ	たまねぎ あかびーまん きびーまん
	きゃべつのおかかあえ	きゃべつ にんじん かつおぶし		こぶきいも	えのき とりにく
	おすいもの	はくさい もやし		やさいすーぶ	じゃがいも
	おちゃ	げんまいちや		おちゃ	たまねぎ きゃべつ にんじん
チリコンカンがアメリカの料理です。めぐみのは甘くて美味しいよ!			エスカベッシュは日本で言う鶏肉の甘酢漬けです。		
6日 (水)	ごはん	ごはん	21日 (木)	ごはん	ごはん
	ぶたにくとだいこんのいために	こんにやく だいこん ぶたにく		とりのからあげ	とりにく れもん
	はくさいとにんじんのこますあえ	はくさい にんじん ごま		なすのとまとに	なす たまねぎ とまと
	みそしる	あぶらあげ しめじ		みそしる	なめこ にんじん
	おちゃ	ほうじちや		おちゃ	げんまいちや
大根に豚肉の美味しさがぎゅっと染み込んだ料理です。			みんなの大好きな鶏の唐揚げに大人気のレモンソースをくれました☆		
7日 (木)	きつねうどん	あぶらあげ たまねぎ にんじん	22日 (金)	たんめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし にんじん
	かぼちゃのにももの	ねぎ しいたけ うどん		かみなりこんにやく	たまねぎ ねぎ しいたけ ぶたにく
	かぼちゃのおかかあえ	かぼちゃ		もやしのうめごまあえ	こんにやく かつおぶし
	おちゃ	おくら たまねぎ にんじん かつおぶし		おちゃ	もやし にんじん ねりうめ ごま
	うどんに、甘辛く煮付けた油揚げをのせています!	げんまいちや		ほうじちや	
			タンメンには野菜がたっぷり入って栄養満点です◎		
8日 (金)	ごはん	ごはん	25日 (月)	ごはん	ごはん
	さばのみそに	ねぎ わかめ さば		とりときりほしだいこんのもの	とりにく きりほしだいこん
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ		わかめさらだ	にんじん だいたま しいたけ
	おすいもの	きゃべつ えのき		みそしる	もやし にんじん わかめ
	おちゃ	ほうじちや		おちゃ	しいたけ はくさい
めぐみの鯖の味噌煮は絶品です。わかめも一緒に召し上がれ。			太陽のめぐみを浴びた切干大根を優しい味付けでいただきます。		
11日 (月)	ごはん	ごはん	26日 (火)	ごはん	ごはん
	ばんばんじー	とりにく ごま		なすのみそいため	なす たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ
	むしきゃべつ	きゃべつ		かぼちゃのいとこに	ぶたにく
	もやしのゆかりあえ	もやし		おすいもの	あすき かぼちゃ
	わかめすーぶ	わかめ ねぎ ごま		おちゃ	とうふ あおな
おちゃ	げんまいちや	ほうじちや			
やわらかい蒸し鶏に胡麻をたっぷり使ったソースをくれました。			ナスの他にも野菜をたっぷり使い、地元の良い味噌で炒めました。		
★ 12日 (火)	ごはん	ごはん	27日 (水)	ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	しらたき たまねぎ にんじん		かれー	こむぎこ じゃがいも たまねぎ にんじん
	きゅうりとじゃこのすのもの	ぶたにく たら		ぶどうまめ	とまと とりにく ばたー
	ちゅうかすーぶ	きゅうり わかめ しらす		ふれんちさらだ	だいたま
	めろん	ちんげんさい えのき ごま		おちゃ	きゃべつ にんじん たまねぎ
おちゃ	はねでゆーめろん	げんまいちや			
6月のお誕生日会はチャプチェでお祝いです。			めぐみ幼稚園の特製カレーライスはカレールウから手作りです!!		
13日 (水)	ごはん	ごはん	28日 (木)	ごまばん	こむぎこ きゅうり ゆう ばたー たまご
	やさいびらふ	しいたけ		ひじきとにんじんのたまごやき	とうふ たまねぎ にんじん ひじき たまご
	ちきんちやっぶ	たまねぎ とまと とりにく		かむかむさらだ	きりほしだいこん きゃべつ
	かぼちゃすーぶ	かぼちゃ たまねぎ とりにく		ぎゅうりゅう	にんじん しおこんぶ
	おちゃ	げんまいちや		きゅうりゅう	
鶏肉を手作りのケチャップソースで炒めます。			ひじきと人参の玉子焼きはカルシウムが満点です☆		
14日 (木)	ごはん	ごはん	29日 (金)	ごはん	ごはん
	あじのごまやき	あじ ごま		こうやどうふふらい	こむぎこ ばんこ こうやどうふ たまご
	ひじきさらだ	もやし にんじん さやえんどう ひじき		らたとういゆそーず	たまねぎ あかびーまん きびーまん
	みそしる	だいこん あぶらあげ		はくさいのゆかりあえ	かぼちゃ なす とまと びーまん
	おちゃ	ほうじちや		みそしる	はくさい にんじん
鰯に胡麻をたくさんつけて香ばしく焼き上げました。			だいちや ねぎ		
15日 (金)	はいがばん	こむぎこ きゅうり ゆう たまご ばたー はいが	おちゃ		ほうじちや
	とりはんばーぐ	ばんこ とうふ たまねぎ にんじん	夏野菜をたっぷり使ったソースが淡白な高野豆腐フライを華やかにします。		
	てりやきそーず	とりにく たまご			
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん			
	やさいすーぶ	はくさい しめじ			
照焼きソースは鶏ハンバーグに良くあいます。					

*園の都合により、給食内容を変更する事がございます。



※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

めぐみ幼稚園の給食についてご意見・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

学校法人 服部学園 めぐみ幼稚園



2018年度 6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
04(月)				家常豆腐	わかめスープ	わかめスープ	
06(水)				豚肉と大根の炒め煮		白菜と人参の胡麻酢和え	
07(木)	きつねうどん				きつねうどん オクラのおかか和え		
08(金)					鯖の味噌煮		
11(月)					わかめスープ	バンバンジー わかめスープ	
12(火)				チャプチェ	チャプチェ	中華スープ	メロン
14(木)						鰯の胡麻焼き	
15(金)	胚芽パン 鶏ハンバーグ	胚芽パン	胚芽パン 鶏ハンバーグ				
18(月)	汁の具(焼き麴)			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	
19(火)			ポテトサラダ		ポテトサラダ		
22(金)	タンメン			タンメン	タンメン	もやしの梅胡麻和え	
26(火)				茄子の味噌炒め	茄子の味噌炒め		
27(水)	カレー	カレー			フレンチサラダ		
28(木)	ごまパン	ごまパン 牛乳	ごまパン ひじきと人参の玉子焼き			ごまパン	
29(金)	高野豆腐フライ		高野豆腐フライ		汁の具(ねぎ)		

※「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。
 ※今月はパッツ・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

7日(木) : うどんの代替品をご持参ください。
 15日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 : パン粉抜き鶏ハンバーグを提供いたします。
 18日(月) : 麴抜きのお吸い物を提供いたします。
 22日(金) : 中華麺の代替品をご持参ください。
 27日(水) : 小麦粉抜きカレーを提供いたします。
 28日(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 29日(金) : 小麦粉・パン粉抜き高野豆腐フライを提供いたします。

★乳製品除去の補足

15日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 27日(水) : パター抜きカレーを提供いたします。
 28日(木) : ごま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

15日(金) : 胚芽パンの代替品をご持参ください。
 : 卵抜き鶏ハンバーグを提供いたします。
 19日(火) : マヨネーズ抜きポテトサラダを提供いたします。
 28日(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 : ひじきと人参の炒め物を提供いたします。
 29日(金) : 卵抜き高野豆腐フライを提供いたします。

★豚肉除去の補足

4日(月) : 鶏肉の家常豆腐を提供いたします。
 6日(水) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供いたします。
 12日(火) : 鶏肉のチャプチェを提供いたします。
 18日(月) : 鶏肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。
 22日(金) : 鶏肉のタンメンを提供いたします。
 26日(火) : 鶏肉の茄子の味噌炒めを提供いたします。

★玉ねぎ・ねぎ・にら除去の補足

4日(月) : ねぎ抜きわかめスープを提供いたします。
 7日(木) : ねぎ抜ききつねうどんを提供いたします。
 : 玉ねぎ抜きオクラのおかか和えを提供いたします。
 8日(金) : ねぎ抜き鯖の味噌煮を提供いたします。
 11日(月) : ねぎ抜きわかめスープを提供いたします。
 12日(火) : にら抜きチャプチェを提供いたします。
 18日(月) : にら抜き豚肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。
 19日(火) : 玉ねぎ抜きポテトサラダを提供いたします。
 22日(金) : ねぎ抜きタンメンを提供いたします。
 26日(火) : ねぎ抜き茄子の味噌炒めを提供いたします。
 27日(水) : 玉ねぎ抜きサラダを提供いたします。
 29日(金) : ねぎ抜き味噌汁を提供いたします。

★ごま除去の補足

4日(月) : ごま抜きわかめスープを提供いたします。
 6日(水) : ごま抜き白菜と人参の和え物を提供いたします。
 11日(月) : ごまを使わないソースを提供いたします。
 : ごま抜きわかめスープを提供いたします。
 12日(火) : ごま抜き中華スープを提供いたします。
 14日(木) : ごま抜き鰯の醤油焼きを提供いたします。
 18日(月) : ごま抜き豚肉のブルコギ風炒め物を提供いたします。
 22日(金) : ごま抜きもやしの梅和えを提供いたします。
 28日(木) : ごまパンの代替品をご持参ください。

★生くだもの除去の補足

12日(火) : メロンの代替品をご持参ください。

