

めぐみ幼稚園献立表 2019年度11月

日付	献立	あかのだべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちよつしき ととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと	日付	献立	あかのだべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちよつしき ととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと	
1日 (金)	きつねうどん	あぶらあげ	たまねぎ にんじん ねぎ しいたけ	うどん	18日 (月)	ごはん		もやし はくさい たまねぎ	ごはん	
	やさいのどてに		だいこん にんじん ねぎ	こんにゃく		こうやどうふ ちゅうかに	こうやどうふ	にんじん ぶなしめじ		
	はくさいさらだ		はくさい にんじん かいわれ	ごま		かぼちゃのにもの わかめすーぶ わかめ おちゃ	わかめ	ねぎ げんまいちや	ごま	
	おちゃ		げんまいちや			南瓜の煮物は南瓜の甘みが存分に引き立てます♪				
5日 (火)	ごはん			ごはん	19日 (火)	まんまるばん	ぎゅうにゅう たまご		ごむぎこ ばたー	
	ちくぜんに	とりにく	にんじん れんこん ごぼう	こんにゃく		とうにゅう きのこしちゅう	とうにゅう とりにく	はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ えのき		
	もやしのゆかりあえ		もやし			さつまいも りんごのあまに		さつまいも りんご		
	みそしる		たまねぎ なめこ			おちゃ		べにふうきこうちや		
おちゃ 肌寒い季節には根菜を使った煮物がさらに美味しく感じますね。					秋の味覚、きのこやさつま芋をたっぷり使っています☆					
6日 (水)	ごはん			ごはん	20日 (水)	ごはん			ごはん	
	とりのまつかぜやき	とうふ とりにく たまご	ごぼう にんじん	ごま		とりにくと ぶろっこりーの いためもの	ひじき とりにく	にんじん きゃべつ ぶろっこりー		
	だいこん ごまだれしんぐ さらだ		だいこん にんじん たまねぎ	ごま		かみなりこんにゃく おすいもの	かつおぶし あぶらあげ	きゃべつ ほうじちや	こんにゃく	
	おすいもの みかん おちゃ		ねぎ みかん げんまいちや	ふ		おちゃ		ほうじちや		
11月のお誕生日会は鶏の松風焼きでお祝いです★					ひじきとブロッコリーを使った栄養満点の炒め物です！					
7日 (木)	まんまるばん	ぎゅうにゅう たまご		ごむぎこ ばたー	21日 (木)	おほろみそめん	おから とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ	ちゅうかめん	
	とりにくのたまご	とりにく たまご	たまねぎ たまご			わかめのすのもの	わかめ	にんじん きゅうり		
	きゃべつと にんじんのさらだ	だいた	きゃべつ にんじん			ぶどうまめ	だいた	げんまいちや		
	やさいすーぶ		はくさい ぶなしめじ			おちゃ				
おちゃ トマトは風邪を予防してくれます！					岡崎産の八丁味噌は麺と合わせても美味しいです♪					
8日 (金)	ごはん			ごはん	22日 (金)	とりにくの あまからどん	とりにく	きゃべつ	ごはん ごま	
	さばのたつたあげ	さば				はくさいのゆかりあえ		はくさい にんじん		
	かむかむさらだ	しおこんぶ	きりぼしだいこん きゃべつ にんじん			みそしる		なめこ にんじん		
	みそしる	わかめ	にんじん ほうじちや			おちゃ		ほうじちや		
「11月8日(いい歯の日)」にちなんでかむかむさらだにしました。					白菜のゆかり和えはほし味をきかせて作ります。					
11日 (月)	たこらいす	だいた ぶたにく	たまねぎ たまご きゃべつ	ごはん	25日 (月)	ごはん		たまねぎ にんじん ら	ごはん	
	はくさいのりさらだ	のり	はくさい にんじん			ちゅうかすーぶ		もやし にんじん ちんげんさい えのき	ごま	
	おにおんすーぶ		たまねぎ にんじん			おちゃ		げんまいちや	ごま	
	おちゃ		げんまいちや			チャプチェはごま油の香る韓国料理です！				
沖縄料理のタコライスをめぐみ風に作ります♪										
12日 (火)	はくさいとかぶの すーぶすばけていー	しおこんぶ とりにく	はくさい かぶ たまねぎ にんじん	すばけていー	26日 (火)	ごはん		たまねぎ にんじん しいたけ	ごはん	
	ひじきさらだ	ひじき	きゃべつ にんじん			かぶのおかあえ	かつおぶし	かぶ かぶな えのき ねぎ		
	おちゃ		ほうじちや			みそしる		ほうじちや		
	スープスパゲティは塩昆布が良いアクセントとなっています☆					かぶには免疫力を高めてくれる効果があります。				
13日 (水)	みるくばん	ぎゅうにゅう たまご		ごむぎこ ばたー	27日 (水)	ごはん			ごはん	
	おむれつ ～とまとそーす～	とうふ たまご	じゃがいも たまねぎ たまご			みそにこみおでん	あつあげ	だいこん にんじん	こんにゃく	
	ふれんちさらだ		きゃべつ にんじん たまねぎ			あさづけ		きゃべつ にんじん		
	きゅうにゅう	きゅうにゅう				おすいもの		みすな もやし		
オムレツには酸味と甘みを感じるトマトソースがよく合います◎					おちゃ あたたかい味噌煮込みおでんは冷えた体を温めてくれます◎					
14日 (木)	ごはん			ごはん	28日 (木)	きなこまかろに	きなこ		べんね	
	しろみざかなの さいきょうやき	ほき				パン粉には小麦・大豆が含まれています。				
	もやしのうめあえ		もやし にんじん ねりうめ	ごま						
	おすいもの	わかめ	たまねぎ							
おちゃ 白身魚に白味噌を漬けこみ、香ばしく焼き上げます♪										
15日 (金)	ごはん			ごはん	15日 (金)	とりにくのいそべあげ	あおのり とりにく たまご		ごむぎこ	
	わふうだいこんさらだ		だいこん にんじん かいわれ			けんちんじる		ねぎ ごぼう にんじん れんこん	こんにゃく	
	おちゃ		ほうじちや							
	のりの風味を感じる鶏肉の磯辺揚げはジュシーに揚げます☆									



*園の都合により、給食内容を変更する場合がございます。
学校法人 服部学園 めぐみ幼稚園

2019年度 11月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他	
日付	小麦粉	乳製品	卵	豚肉	生くだもの
1(金)	きつねうどん				
6(水)	汁の具(焼き麩)		鶏の松風焼き		みかん
7(木)	まん丸パン	まん丸パン	まん丸パン		
11(月)				タコライス	
12(火)	白菜とかぶの スープパゲティー				
13(水)	ミルクパン	ミルクパン 牛乳	ミルクパン オムレツ		
15(金)	鶏肉の磯辺揚げ		鶏肉の磯辺揚げ		
19(火)	まん丸パン	まん丸パン	まん丸パン		
21(木)	おぼろみそめん			おぼろみそめん	
25(月)				チャプチェ	
26(火)			干草焼き		
28(木)	きなこマカロニ				

※「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。
 ※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(金) : うどんの代替品をご持参ください。
- 6(水) : 麩抜きのお吸い物を提供します。
- 7(木) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 12(火) : スパゲティーの代替品をご持参ください。
- 13(水) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
- 15(金) : 小麦抜きの鶏肉の磯辺揚げを提供します。
- 19(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 21(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
- 28(木) : きなこマカロニの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

- 7(木) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 13(水) : ミルク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。
- 19(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

- 6(水) : 卵抜きの鶏の松風焼きを提供します。
- 7(木) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 13(水) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
: オムレツのかわりに野菜と鶏肉の炒め物を提供します。
- 15(金) : 卵抜きの鶏肉の磯辺揚げを提供します。
- 19(火) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
- 26(火) : 卵抜きの干草焼きを提供します。

☆豚肉除去の補足

- 11(月) : 鶏肉のタコライスを提供します。
- 21(木) : 鶏肉のおぼろみそめんを提供します。
- 25(月) : 鶏肉のチャプチェを提供します。

☆生くだもの除去の補足

- 6(水) : みかんの代替品をご持参ください。

