

めぐみ幼稚園献立表 2020年度10月

日付	献立	あかのたべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしを ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと
1日 (木)	ごはん			ごはん
	とりにくと ひじきのもの	ひじき とりにく	にんじん ごぼう しいたけ	
	びーんずさらだ	いんげんまめ きんときまめ だいず	きゃべつ れもん	
	いもじる	ぶたにく あぶらあげ	だいこん にんじん はくさい ねぎ	さつまいも こんにゃく
	おちゃ		ほうじちゃ	
甘いさつまいもと野菜たっぷりの芋汁です★				
2日 (金)	ごはん			ごはん
	とりはんばーく ～てりやきそーす～	とうふ とりにく たまご	たまねぎ にんじん	ばんこ
	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	
	おすいもの		ねぎ	ふ
	おちゃ		げんまいちゃ	
あっさりめのハンバーグと照り焼きソースがよく合います◎				
5日 (月)	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
	じゃがいもの にっころがし			じゃがいも
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん	
	おちゃ		ほうじちゃ	
	給食室の大鍋で煮込んで作ります！			
6日 (火)	たこらいす	ぶたにく だいず	たまねぎ とまと きゃべつ	ごはん
	かみなりこんにゃく	かつおぶし		こんにゃく
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま
	みかん		みかん	
	おちゃ		べにふうきこうちゃ	
10月生まれのお友達のお誕生日会はタコライスでお祝いです☆				
7日 (水)	ごはん			ごはん
	とりのまつかぜやき ～ぎんあん～	とうふ とりにく たまご	ごぼう にんじん	ごま
	はくさいのおひたし		はくさい にんじん	
	みそしる		なめこ もやし	
	おちゃ		げんまいちゃ	
ふんわりした食感の松風焼きです。				
8日 (木)	ゆかりごはん			ごはん
	いりとうふ	とうふ あぶらあげ たまご	にんじん ねぎ しいたけ	
	もやしのうめあえ		もやし にんじん ねりうめ	
	みそしる		たまねぎ	じゃがいも
	おちゃ		ほうじちゃ	
炒り豆腐はほろほろに仕上げます♪				
9日 (金)	ごはん			ごはん
	さけのしおやき	さけ		
	きゃべつをあますあえ		きゃべつ にんじん きゅうり	
	おすいもの	とうふ あぶらあげ		
	おちゃ		げんまいちゃ	
人気の鮭はシンプルな塩焼きです☆				
12日 (月)	きなごまころに	きなこ		ぺんね
マカロニをきな粉と砂糖で味付けします◎				
13日 (火)	みずようかん	あんこ		
つるんと食べやすい氷ようかんです♪				
14日 (水)	ごはん			ごはん
	とりと きりぼしだいこんの もの	だいず とりにく	きりぼしだいこん にんじん しいたけ	
	じゃことわかめの すのもの	わかめ しらす	にんじん	
	おすいもの		はくさい えのき	
	おちゃ		ほうじちゃ	
だしの味がしっかり染みるように作ります♪				
15日 (木)	ごはん			ごはん
	とりのごまみそふらい	とりにく たまご		ごま
	おからさらだ	おから	たまねぎ にんじん	まよねーす
	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	
胡麻味噌フライは胡麻が香ばしいフライです☆				
16日 (金)	ごはん			ごはん
	とりのてりやき	とりにく		
	やさしいため		きゃべつ たまねぎ にんじん びーまん	
	みそしる		だいこん ねぎ	
	おちゃ		げんまいちゃ	
給食室のオープンで焼いた焼き立てを召し上がれ☆				

日付	献立	あかのたべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしを ととのえるもと	きいろのたべもの ちからのもと
19日 (月)	ごはん			ごはん
	とりにくときゃべつ ごまみそいため	とりにく	たまねぎ きゃべつ	ごま
	だいこんと にんじんのなます		だいこん にんじん	
	おすいもの	わかめ あつあげ		
	おちゃ		ほうじちゃ	
胡麻味噌炒めは岡崎のハチ味噌を使って作ります！				
20日 (火)	ごまばん	ぎゅうにゅう たまご		ごま
	ようふうたまごやき	とうふ たまご	かぼちゃ たまねぎ	
	はくさいさらだ		はくさい にんじん かいわれ	ごま
	やさいすーぶ		もやし にんじん	
	おちゃ		べにふうきこうちゃ	
豆腐と野菜も入った洋風な味付けの玉子焼きです☆				
21日 (水)	ごはん			ごはん
	とりにくとごぼうの うまに	とりにく	ごぼう にんじん しいたけ	しらたき
	もやしのおかかあえ	かつおぶし	もやし にんじん	
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま
	おちゃ		げんまいちゃ	
具材の旨味たっぷりに煮込みます♪				
22日 (木)	ごはん			ごはん
	このはどんぶり	あぶらあげ たまご	たまねぎ	ごま
	だいこん ごまどれっしんぐ さらだ		だいこん にんじん たまねぎ	ごま
	みそしる		きゃべつ	ふ
	おちゃ		ほうじちゃ	
このはどんぶりは油揚げを使ったどんぶりです★				
23日 (金)	おぼろみそめん	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
	さつまいものあまに			さつまいも
	しおきゃべつ		きゃべつ	
	おちゃ		げんまいちゃ	
	おぼろみそめんはタンパク質いっぱいです！			
26日 (月)	ごはん			ごはん
	じゃーじゃんとうふ	あつあげ ぶたにく	たまねぎ きゃべつ にんじん	
	きゃべつゆかりあえ		きゃべつ	
	あおなちゅうかすーぶ		たまねぎ あおな	ごま
	おちゃ		ほうじちゃ	
家常豆腐は中国の家庭料理です☆				
27日 (火)	ごはん			ごはん
	とりにくとだいこんの もの	とりにく	だいこん にんじん しいたけ	
	むしさつまいも			さつまいも
	みそしる	あつあげ	にんじん	
	おちゃ		げんまいちゃ	
具材が柔らかくなるようにしっかり煮込みます♪				
28日 (水)	まんまるばん	ぎゅうにゅう たまご		ごま
	とりにくのとまとに	とりにく だいず	たまねぎ とまと	
	だいこんまよさらだ		だいこん にんじん かいわれ	まよねーす
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		
	トマト煮はパンとの相性もばっちりです◎			
29日 (木)	ごはん			ごはん
	こうやとうふの すぶたふう	こうやとうふ	たまねぎ にんじん びーまん しいたけ	
	にんじんと もやしのなむる		もやし にんじん	ごま
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま
	おちゃ		ほうじちゃ	
高野豆腐の酢豚風は具たくさんに仕上げます！				
30日 (金)	ごはん			ごはん
	とりのからあげ	とりにく		
	かぼちゃさらだ		かぼちゃ たまねぎ かいわれ	まよねーす
	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	
南瓜を使ったハロウィンメニューを召し上がれ♪				



※ パン粉・塩昆布には小麦・大豆が含まれています。



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

*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

2020年度 10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	サケ	生くだもの
1日(木)				汁の具(豚肉)		
2日(金)	鶏ハンバーグ 汁の具(焼き麩)		鶏ハンバーグ			
5日(月)	きつねうどん					
6日(火)				タコライス		みかん
7日(水)			鶏の松風焼き			
8日(木)			炒り豆腐			
9日(金)					サケの塩焼き	
12日(月)	きなこマカロニ					
15日(木)	鶏の胡麻味噌フライ		鶏の胡麻味噌フライ おからサラダ			
20日(火)	ごまパン	ごまパン	ごまパン 洋風玉子焼き			
22日(木)	汁の具(焼き麩)		このは丼ぶり			
23日(金)	おぼろみそめん			おぼろみそめん		
26日(月)				家常豆腐		
28日(水)	まん丸パン	まん丸パン 牛乳	まん丸パン 大根マヨサラダ			
30日(金)			南瓜サラダ			

※「塩昆布」には小麦・大豆が含まれているものを使用しています。
 ※「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。
 ※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。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。

☆小麦除去の補足

2日(金) : パン粉抜き鶏ハンバーグを提供します。
 : 麩抜きのお吸い物を提供します。
 5日(月) : 米粉の麺を提供します。
 12日(月) : きなこマカロニの代替品をご持参ください。
 15日(木) : 胡麻衣の鶏の胡麻味噌フライを提供します。
 20日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 22日(木) : 麩抜き味噌汁を提供します。
 23日(金) : 米粉の麺を提供します。
 28日(水) : まん丸パンの代替品をご持参ください。

☆乳除去の補足

20日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 28日(水) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 : 牛乳の代わりにお茶を提供します。

☆卵除去の補足

2日(金) : 卵抜き鶏ハンバーグを提供します。
 7日(水) : 卵抜き鶏の松風焼きを提供します。
 8日(木) : 卵抜き炒り豆腐を提供します。
 15日(木) : 卵抜き鶏の胡麻味噌フライを提供します。
 : マヨネーズ抜きおからサラダを提供します。
 20日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 : 鶏肉と野菜の炒め物を提供します。
 22日(木) : 卵抜きこのは丼ぶりを提供します。
 28日(水) : まん丸パンの代替品をご持参ください。
 : マヨネーズ抜き大根サラダを提供します。
 30日(金) : マヨネーズ抜き南瓜サラダを提供します。

☆豚肉除去の補足

1日(木) : 鶏肉の芋汁を提供します。
 6日(火) : 鶏肉のタコライスを提供します。
 23日(金) : 鶏肉のおぼろみそめんを提供します。
 26日(月) : 鶏肉の家常豆腐を提供します。

☆サケ除去の補足

9日(金) : 白身魚の塩焼きを提供します。

☆生くだもの除去の補足

6日(火) : みかんの代替品をご持参ください。

