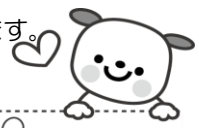
めぐみ幼稚園献立表 2015年度2月

日付	献立	材料
2日(火)	ごはん	ごはん
	とりにくとかぶのちゅうかいため	かぶ かぶな たまねぎ にんじん とりにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき
	みそしる	もやし ぶなしめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	かぶに鶏肉の旨みがぎゅっとつまっています！	
3日(水)	えほうまき	ごはん こうやどうふ にんじん しいたけ のり たまご
	きんときまめのあまに	きんときまめ
	おすいもの	あおな だいこん
	らっかせい	らっかせい
	おちゃ	げんまいちゃ
	恵方の方角は「南南東」です！	
4日(木)	ごまぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー ごま
	とりはんばーぐおれんじそーす	ぱんこ とうふ たまねぎ おれんじ にんじん とりにく たまご
	◎しおきゃべつ	きゃべつ
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	オレンジソースは和風仕立てでハンバーグに良くあいます。	
5日(金)	ごはん	ごはん
	さけのちゃんちゃんやきふう	さけ もやし
	◎だいこんさらだ	ごま だいこん にんじん たまねぎ
	おすいもの	えのき はねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
	ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理です。	
8日(月)	ごはん	ごはん
	とりときりぼしだいこんのにもの	だいず きりぼしだいこん にんじん しいたけ とりにく
	じゃことわかめのすのもの	にんじん わかめ しらす
	おすいもの	はくさい ぶなしめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	切干大根は園で作った切干大根を使います!!	
9日(火)	ごはん	ごはん
	ちぐさやき	とうふ たまねぎ にんじん しいたけ とりにく たまご
	きんぴらごぼう	ごぼう にんじん さやえんどう
	みそしる	ふ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
	豆腐と卵をベースにたくさんのお野菜が入っています。	
10日(水)	ごはん	ごはん
	◎まーぼーこうやどうふ	こうやどうふ たまねぎ にんじん ねぎ とりにく
	はるさめさらだ	はるさめ あかぴーまん みずな
	ちゅうかすーぷ	ごま えのき ちんげんさい
	おちゃ	ほうじちゃ
	麻婆豆腐の豆腐を高野豆腐で作ってみました!!	
12日(金)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくとだいこんのいために	だいこん ぶたにく
	こんさいさらだ	ごま かぶ ごぼう れんこん にんじん
	おすいもの	とうふ ぶなしめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
	豚肉のうまみと甘辛い味付けが大根にしみ込んでいます。	
15日(月)	**ブラウニー**	たまご ちょこれーと ばたー くりーむ こむぎこ ここあ
	給食室からバレンタインケーキのプレゼントです。	
16日(火)	**焼きおにぎり**	ごはん
	甘いしょうゆをたっぷり塗って焼きましたよ。	
17日(水)	**めぐみっこゼリー**	にんじん おれんじ
	人参が美味しく食べられるめぐみオリジナルゼリーです。	
18日(木)	うめぱすた	たまねぎ しおこんぶ のり とりにく うめ すぱげってぃー
	ぽてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん きゅうり まよねーず
	きゃんでぃーちーず	きゃんでぃーちーず
	おちゃ	べにふうき
	梅と塩昆布でスパゲッティーを和風に仕上げました。	
19日(金)	ごはん	ごはん
	とりのからあげてりやきそーす	とりにく
	にんじんともやしのなむる	ごま もやし にんじん
	◎じゃがいもすーぷ	じゃがいも たまねぎ
	くだもの	りんご
	おちゃ	ほうじちゃ
	2月のお誕生日会は鶏の唐揚げでお祝いです。	
22日(月)	ごはん	ごはん
	あつあげのやさいあんかけ	あつあげ にんじん もやし ぴーまん ぶなしめじ とりにく
	◎ごまどれさらだ	じゃがいも ぶろっこりー にんじん かぶ ごま
	すいもの	ねぎ わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
	お野菜たっぷりでやさしい味付けのあんが厚揚げにかかっています。	
23日(火)	はいがぱん	こむぎこ はいが ぎゅうにゅう ばたー たまご
	◎しろみざかなのぴかた	こむぎ とまと たまご しろみざかな(ほき) ちーず
	◎こふきいも	じゃがいも
	◎おにおんすーぷ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうき
	白身魚を卵に浸して焼き上げました！	
24日(水)	ごはん	ごはん
	◎ぶたのしょうがやき	たまねぎ ぴーまん ぶたにく
	むしきゃべつ	きゃべつ
	ぶどうまめ	だいず
	みそしる	だいこん はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
	しょうが焼きは蒸しキャベツと一緒にいただきます。	
25日(木)	ごはん	ごはん
	とりのごまみそふらい	こむぎ ぱんこ すりごま とりにく たまご
	だいこんのうめあえ	だいこん にんじん かいわれ ねりうめ
	おすいもの	もやし ぶなしめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
	胡麻味噌に漬け込んだ鶏肉をフライにしましたよ！	
26日(金)	◎とうにゅうたんたんうどん	おから とうにゅう ごま ちんげんさい とりにく うどん
	かぼちゃのにもの	かぼちゃ
	◎ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	タンタン麺を豆乳でまろやかにし、うどんにかけました。	
29日(月)	びびんばどん	おから もやし にんじん ほうれんそう とりにく
	じゃがいものあまからたまごとじ	じゃがいも たまご
	わかめすーぷ	ごま ねぎ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
	ビビンバ丼は野菜とご飯をよくかき混ぜて食べてね。	

※　◎は香辛料が含まれています。

＊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



2015年2月度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	落花生	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
03(水)			恵方巻き	落花生	恵方巻き						
04(木)	ごまパン 鶏ハンバーグ	ごまパン 牛乳	ごまパン 鶏ハンバーグ		鶏ハンバーグ			オレンジソース			塩キャベツ (こしょう)
05(金)							鮭のちゃんちゃん 焼き風				大根サラダ (生姜)
08(月)					鶏と切干大根の 煮物		じゃことわかめの 酢の物				
09(火)	汁の具(焼き麩)		千草焼き		千草焼き						
10(水)					マーボー高野豆腐						マーボー高野豆腐 (にんにく・生姜 コンソメ)
12(金)					汁の具(豆腐)	豚肉と大根の 炒め煮					豚肉と大根の 炒め煮 (生姜)
15(月)	ブラウニー	ブラウニー	ブラウニー								
17(水)								めぐみっこゼリー			
18(木)	梅パスタ	キャンディー チーズ	ポテトサラダ						ポテトサラダ		
19(金)								りんご			じゃが芋スープ (コンソメ)
22(月)					厚揚げの 野菜あんかけ						ゴマドレサラダ (生姜)
23(火)	胚芽パン 白身魚のピカタ	胚芽パン 白身魚のピカタ	胚芽パン 白身魚のピカタ				白身魚のピカタ			白身魚のピカタ	白身魚のピカタ (コンソメ) 粉ふき芋(こしょう) オニオンスープ (コンソメ)
24(水)					ぶどう豆	豚の生姜焼き					豚の生姜焼き (生姜)
25(木)	鶏の胡麻味噌 フライ		鶏の胡麻味噌 フライ		鶏の胡麻味噌 フライ						
26(金)	豆乳担々うどん				豆乳担々うどん				南瓜の煮物		豆乳担々うどん (生姜) フレンチサラダ (こしょう)
29(月)			じゃが芋の 甘辛卵とじ		ビビンバ丼						

※給食を作成する施設では「えび」「かに（かまぼこ）」を使用しています。
※「そば」は園では提供しませんが、取扱い業者で使用しています。

※今月はくるみを含む食品は提供いたしません。

☆小麦除去の補足
4日(木)：ごまパンの代替品をご持参ください。
：パン粉抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
9日(火)：麩抜きの味噌汁を提供いたします。
15日(月)：小麦粉抜きのブラウニーを提供いたします。
18日(木)：スパゲッティーの代替品をご持参ください。
23日(火)：胚芽パンの代替品をご持参ください。
：小麦粉抜きの白身魚のピカタを提供いたします。
25日(木)：小麦粉・パン粉抜きの鶏の胡麻味噌フライを提供いたします。
26日(金)：うどんの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足
4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。
15日(月)：バター・クリーム抜きのブラウニーを提供いたします。
18日(木)：干し芋を提供いたします。
23日(火)：胚芽パンの代替品をご持参ください。
：チーズ抜きの白身魚のピカタを提供いたします。

☆落花生除去の補足
3日(水)：落花生の提供はなしとなります。

☆卵除去の補足
3日(水)：卵のかわりに胡瓜を使用いたします。
4日(木)：ごまパンの代替品をご持参ください。
：卵抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
9日(火)：卵抜きの千草焼きを提供いたします。
15日(月)：卵抜きのブラウニーを提供いたします。
18日(木)：マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供いたします。
23日(火)：胚芽パンの代替品をご持参ください。
：卵抜きの白身魚のソテーを提供いたします。
25日(木)：卵抜きの鶏の胡麻味噌フライを提供いたします。
29日(月)：卵抜きのじゃが芋の甘辛煮を提供いたします。

☆大豆除去の補足
3日(水)：高野豆腐のかわりに切干大根を使用いたします。
4日(木)：豆腐・パン粉抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
8日(月)：大豆抜きの鶏と切干大根の煮物を提供いたします。
9日(火)：豆腐抜きの千草焼きを提供いたします。
10日(水)：高野豆腐のかわりに茄子を使用いたします。
12日(金)：豆腐抜きのお吸い物を提供いたします。
22日(月)：厚揚げのかわりに蒟蒻を使用いたします。
24日(水)：ぶどう豆のかわりに金時豆の甘煮を提供いたします。
25日(木)：パン粉のかわりに胡麻を使用いたします。
26日(金)：おから・豆乳抜きの担々うどんを提供いたします。
29日(月)：おから抜きのビビンバ丼を提供いたします。

☆豚肉除去の補足
12日(金)：鶏肉と大根の炒め煮を提供いたします。
24日(水)：鶏肉の生姜焼きを提供いたします。

☆魚除去の補足
5日(金)：鶏のちゃんちゃん焼き風を提供いたします。
8日(月)：じゃこ抜きのわかめの酢の物を提供いたします。
23日(火)：鶏肉のピカタを提供いたします。

☆くだもの除去の補足
アレルギーのくだものが提供される場合代替品をご持参ください。
4日(木)：代替のソースを提供いたします。
17日(水)：人参ゼリーを提供いたします。

☆ウリ科・筍除去の補足
18日(木)：胡瓜抜きのポテトサラダを提供いたします。
26日(金)：さつま芋の煮物を提供いたします。

☆なす・トマト除去の補足
23日(火)：代替のソースを提供いたします。

☆香辛料除去の補足
4日(木)：こしょう抜きの塩キャベツを提供いたします。
5日(金)：生姜抜きの大根サラダを提供いたします。
10日(水)：にんにく・生姜・コンソメ抜きのマーボー高野豆腐を提供いたします。
12日(金)：生姜抜きの豚肉と大根の炒め煮を提供いたします。
19日(金)：コンソメ抜きのじゃが芋スープを提供いたします。
22日(月)：生姜抜きのゴマドレサラダを提供いたします。
23日(火)：コンソメ抜きの白身魚のピカタを提供いたします。
：こしょう抜きの粉ふき芋を提供いたします。
：コンソメ抜きの和風オニオンスープを提供いたします。
24日(水)：生姜抜きの豚肉の炒め物を提供いたします。
26日(金)：生姜抜きの豆乳担々うどんを提供いたします。
：こしょう抜きのフレンチサラダを提供いたします。

今月の15日(月)の「ブラウニー」で小と乳と卵のアレルギー用に小・乳・卵抜きの「ブラウニー」をつくります☆

今月の23日(火)の「白身魚のピカタ」で魚と卵のアレルギー用に「鶏肉のソテートマトソース」を提供いたします☆