

# めぐみ幼稚園献立表 2015年度3月

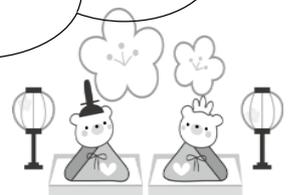
日付	献立	材料
★ 1日 (火)	ごはん	ごはん
	◎ちきんのれもん	こむぎこ ぱんこ とりにく たまご れもん
	もやしゆかりあえ	もやし
	みぞれじる	はくさい ねぎ だいこん
	くだもの	おれんじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	3月のお誕生日はちきんのレモン煮でお祝いです。	
	2日 (水)	ちらしずし
ひじきのごもくに		だいず あぶらあげ にんじん しいたけ ひじき
きゃべつと こんぶのあえもの		きゃべつ にんじん しおこんぶ
おすいもの		えのき しめじ
おちゃ		げんまいちゃ
一日早いですがひな祭りを散らし寿司でお祝いです。		
3日 (木)		ごはん
	◎しろみざかな らたとっいゆ そーす	たまねぎ あかばぶりか きーばぶりか ぴーまん とまと しろみざかな(ほき)
	◎だいこんさらだ	ごまだいこん にんじん たまねぎ
	◎やさいすーぷ	かぼちゃ たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	ラトウイユソースはフランス南部のお料理です。	
	4日 (金)	ごはん
◎とりの ばーベきゅーいため		じゃがいも たまねぎ とまと とりにく りんご
にんじんとれーずんのさらだ		にんじん れーずん
みそじる		もやし わかめ
おちゃ		げんまいちゃ
鶏肉を手作りのBBQソースで炒めました。		
7日 (月)		ごはん
	ちやぷちえ	しらたき たまねぎ にんじん にら ぶたにく
	じゃこわかめのすのもの	にんじん わかめ しらす
	おすいもの	あおな とうふ
	おちゃ	ほうじちゃ
めぐみのチャプチェはしらたきで作ります。		
8日 (火)	ごはん	ごはん
	とりにくと だいこんのもの	だいこん にんじん しいたけ とりにく
	はくさいさらだ	ごま はくさい にんじん
	みそじる	かいわれ れもん
	おちゃ	じゃがいも ねぎ げんまいちゃ
大根に椎茸や鶏肉の旨みがしみ込んでいます。		
9日 (水)	ごはん	ごはん
	こうやとうふのてりに	こうやとうふ たまねぎ にんじん
	はりはりづけ	きりほしだいこん にんじん こんぶ
	おすいもの	ふ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐の照り煮は高野豆腐の煮物に野菜あんをかけます。		
10日 (木)	こーんぱん	こむぎこ とうもろこし ぱん
	ちりこんかん	だいず たまねぎ にんじん とまと とりにく
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	◎かぼちゃすーぷ	かぼちゃ たまねぎ とりにく
	おちゃ	べにふうき
トマト味のチリコンカンはパンに挟んでもおいしいですよ。		

日付	献立	材料	
11日 (金)	◎なぼりたん	すばげっていー たまねぎ にんじん とまと とりにく	
	じゃーまんぼてと	じゃがいも たまねぎ	
	にんじんと もやしのなむる	ごま もやし にんじん	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	
	ナポリタンは、手作りケチャップで作ります！		
	14日 (月)	とりにくの あまからどん	ごはん ごま きゃべつ とりにく
		ぶろっこりーの おかかあえ	ぶろっこりー たまねぎ かつおぶし
おすいもの		もやし えのき	
おちゃ		ほうじちゃ	
鶏肉を醤油と砂糖で甘辛く味付けしご飯にのせましたよ。			
15日 (火)		ごはん	ごはん
		◎さばのしょうがに	わかめ さば
	ぶどうまめ	だいず	
	みそじる	きゃべつ たまねぎ	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	おいしい鯖のタレでわかめも一緒に召し上がれ。		
16日 (水)	ごはん	ごはん	
	◎じゃーじゃん	あつあげ たまねぎ きゃべつ にんじん ぶたにく	
	どうふ	あおな にんじんのり	
	わかめすーぷ	ごま ねぎ わかめ	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	ジャージャン豆腐は中国の家庭料理です！		
17日 (木)	あずきむしぱん	こむぎこ あずき たまご ぎゅうにゅう	
新作！あずき蒸しパンはほんのり甘く仕上げました。			
18日 (金)	ごへいもち	ごはん	
田舎味噌をつかったタレをご飯に塗って焼き上げましたよ。			
22日 (火)	おこのみやき	こむぎこ ながいも きゃべつ ねぎ あおのり かつおぶし ぶたにく たまご	
	長芋を使ってふんわり作りました。		
	23日 (水)	いちごゼリー	いちご れもん
いちごを使ってジャムを作りゼリーにしましたよ。			

※ ◎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

今年度のめぐみ幼稚園の給食は  
いかがでしたか。  
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



## 2015年度3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	ながいも	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料	
01(火)	チキンのレモン煮		チキンのレモン煮		チキンのレモン煮			チキンのレモン煮 オレンジ				チキンのレモン煮 (こしょう)
02(水)			ちらしずしの具		ひじきの五目煮							
03(木)							白身魚 ラタトゥイユソース		野菜スープ(南・玉)	白身魚 ラタトゥイユソース		白身魚ラタトゥイユ ソース(コンソメ) 大根サラダ(生姜) 野菜スープ(南・玉) (コンソメ)
04(金)								鶏肉の バーベキュー炒め 人参とレーズンの サラダ		鶏肉の バーベキュー炒め		鶏肉の バーベキュー炒め (生姜・にんにく)
07(月)					汁の具(豆腐)	チャプチェ	じゃこわかめの 酢の物					
08(火)								白菜サラダ				
09(水)	汁の具(焼き麩)				高野豆腐の照り煮							
10(木)	コーンパン	コーンパン			チリコンカン				南瓜スープ	チリコンカン		南瓜スープ (コンソメ)
11(金)	ナポリタン	牛乳								ナポリタン		ナポリタン (コンソメ)
14(月)							ブロッコリー おかが和え					
15(火)					ふどう豆		さばの生姜煮					さばの生姜煮 (生姜)
16(水)					家常豆腐	家常豆腐						家常豆腐 (生姜)
17(木)	あずき蒸しパン	あずき蒸しパン	あずき蒸しパン									
22(火)	お好み焼き		お好み焼き	お好み焼き		お好み焼き	お好み焼き					
23(水)								いちごゼリー				

※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

1日(火) : 小麦粉・パン粉抜きチキンのレモン煮を提供いたします。  
9日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。  
10日(木) : コーンパンの代替品をご持参ください。  
11日(金) : スパゲッティの代替品をご持参ください。  
17日(木) : あずき蒸しパンしゅうを提供いたします。  
22日(火) : 米粉のお好み焼きを提供いたします。

### ★乳製品除去の補足

10日(木) : コーンパンの代替品をご持参ください。  
11日(金) : お茶を提供いたします。  
17日(木) : 牛乳抜きのあずき蒸しパンを提供いたします。

### ★卵除去の補足

1日(火) : 卵抜きチキンのレモン煮を提供いたします。  
2日(水) : 卵の代わりに黄パプリカを提供いたします。  
17日(木) : 卵抜きのあずき蒸しパンを提供いたします。  
22日(火) : 卵抜きのお好み焼きを提供いたします。

### ★ながいも除去の補足

22日(火) : ながいも抜きのお好み焼きを提供いたします。

### ★大豆除去の補足

1日(火) : パン粉の代わりに胡麻衣のチキンのレモン煮を提供いたします。  
2日(水) : 大豆・油揚げ抜きひじきの煮物を提供いたします。  
7日(月) : 豆腐抜きのお吸い物を提供いたします。  
9日(水) : 高野豆腐の代わりに大根の照り煮を提供いたします。  
10日(木) : 大豆抜きのチリコンカンを提供いたします。  
15日(火) : 金時豆の甘煮を提供いたします。  
16日(水) : 厚揚げの代わりに大根を使います。

### ★豚肉除去の補足

7日(月) : 鶏肉のチャプチェを提供いたします。  
16日(水) : 鶏小間の家常豆腐を提供いたします。  
22日(火) : 鶏肉のお好み焼きを提供いたします。

### ★魚除去の補足

3日(木) : 鶏肉のラタトゥイユソースを提供いたします。  
7日(月) : じゃこ抜きわかめの酢の物を提供いたします。  
14日(月) : かつお節抜きのブロッコリーの和え物を提供いたします。  
15日(火) : 鶏肉の生姜煮を提供いたします。  
22日(火) : かつお節抜きのお好み焼きを提供いたします。

### ★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。  
1日(火) : 代替のソースを提供いたします。  
4日(金) : りんご抜き鶏肉のバーベキュー炒めを提供いたします。  
          : レーズン抜き人参のサラダを提供いたします。  
8日(火) : レモン抜き白菜サラダを提供いたします。  
23日(水) : フルーツを使わないゼリーを提供いたします。

### ★ウリ科・筍除去の補足

3日(木) : 南瓜抜きの野菜スープを提供いたします。  
10日(木) : 南瓜抜きのオニオンスープを提供いたします。

### ★なす・トマト除去の補足

3日(木) : 代替のソースで提供いたします。  
4日(金) : トマト抜き鶏肉のバーベキュー炒めを提供いたします。  
10日(木) : トマト抜き和風チリコンカンを提供いたします。  
11日(金) : トマト抜き和風スパゲッティを提供いたします。

### ★香辛料除去の補足

1日(火) : こしょう抜きチキンのレモン煮を提供いたします。  
3日(木) : コンソメ抜き白身魚ラタトゥイユソースを提供いたします。  
          : 生姜抜き大根サラダを提供いたします。  
          : コンソメ抜き野菜スープを提供いたします。  
4日(金) : 生姜・にんにく抜き鶏肉のバーベキュー炒めを提供いたします。  
10日(木) : コンソメ抜き和風南瓜スープを提供いたします。  
11日(金) : コンソメ抜き和風トマトスパゲッティを提供いたします。  
15日(火) : 生姜抜き鯖の煮つけを提供いたします。  
16日(水) : 生姜抜き家常豆腐を提供いたします。