

めぐみ幼稚園献立表 2015年度5月

日付	献立	材料
1日 (金)	ごはん	ごはん
	とりのてりやき	とりにく
	だいこんのあまずけ	だいこん・にんじん
	とろろこんぶのすましじる	とろろこんぶ・ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
給食室で焼き上げた鶏肉に照焼きのタレをかけていただきます。		
7日 (木)	しおやきそば	ちゅうかめん・ぶたにく きゃべつ・にんじん もやし・たまねぎ・ねぎ
	あおのりだいず	だいず・にぼし・あおのり
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	塩焼きそばはお野菜たっぷりに仕上げます！	
	ごはん	ごはん
★ 8日 (金)	◎きーまかれー	とまとかん・とりにく・にんじん たまねぎ・ぴーまん
	ふらいどぼと	じゃがいも
	くだもの	ばいナップる
	おちゃ	べにふうき
	5月のお誕生日会は、みんな大好きなキーマカレーでお祝いです！	
11日 (月)	おかがごはん	ごはん・こんぶ・かつおぶし
	ちきんかつ	とりにく・たまご・ぱんこ
	あおなごまあえ	あおな・にんじん・ごま
	かぼちゃのみそしる	かぼちゃ・たまねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
みんな大好きなカツは鶏肉でヘルシーに！		
12日 (火)	ごはん	ごはん
	こうやどうふのすぶたふう	こうやどうふ・にんじん・たまねぎ しいたけ・ぴーまん
	わかめとじゃこのすのもの	わかめ・ちりめんじゃこ
	はるさめすーぷ	りょくとうはるさめ・しいたけ・ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐に酢豚のような野菜あんをかけます。		
13日 (水)	ごはん	ごはん
	にくじゃが	じゃがいも・にんじん・たまねぎ しらたき・ぶたにく
	もやしうめさらだ	もやし・にんじん・ごま・うめぼし
	おすいもの	とうふ・はくさい
	おちゃ	げんまいちゃ
旬のじゃが芋を優しい味わいに仕上げました！		
14日 (木)	ばたーろーる	こむぎこ・ばたー・ぎゅうにゅう・たまご
	ちきんちゃっぷ	とりにく・たまねぎ・とまとかん
	あすばらさらだ	あすばら・きゃべつ・にんじん・きゅうり
	◎おにおんすーぷ	にんじん・たまねぎ
	おちゃ	べにふうき
チキンチャップは手作りのケチャップを使用します。		
18日 (月)	ごはん	ごはん
	ちくさやき	たまご・とうふ・とりにく しいたけ・たまねぎ・にんじん
	ごぼうさらだ	ごぼう・にんじん・ごま・まよねーず
	おすいもの	ふ・わかめ
	おちゃ	げんまいちゃ
干草焼きはいろいろな食材が入った卵焼きです！		
19日 (火)	ごはん	ごはん
	あつあげのいためもの	あつあげ・ぶたにく・きゃべつ にんじん・しめじ・ねぎ
	みすなとにんじんのごまあえ	みすな・にんじん・ごま
	みそしる	だいこん・たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
厚揚げの炒め物は野菜がたっぷり食べられる1品です。		

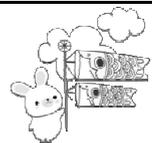
日付	献立	材料
20日 (水)	ごはん	ごはん
	◎しょうがやき	ぶたにく・たまねぎ
	むしきゃべつ	きゃべつ
	ぶどうまめ	だいず
	おすいもの	にんじん・あおな
おちゃ	げんまいちゃ	
生姜焼きは蒸しキャベツと一緒にいただきます。		
21日 (木)	あんかけすばげていー	すばげていー・とりにく・にんじん ぴーまん・たまねぎ・とまとかん
	おんやさいさらだ	すなっぶえんどう・かぶ・かぼちゃ
	くだもの	いちご
	おちゃ	べにふうき
	あんかけスパゲティーは名古屋で有名な料理です！	
22日 (金)	ごはん	ごはん
	◎じゃがいもといかのにも	じゃがいも・いか
	ひじきさらだ	ひじき・もやし・にんじん・きぬさや
	ぐだくさんみそしる	こんにゃく・ごぼう・にんじん・ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
旬のじゃが芋にいかの旨みが入り込んだ優しい味の1品です。		
25日 (月)	ごはん	ごはん
	ぶたにくみそいため	ぶたにく・たまねぎ きゃべつ・にんじん
	きりほしだいこんのおひたし	だいこん・ねぎ
	おすいもの	しいたけ・あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちゃ
豚肉味噌炒めは岡崎で作られている赤味噌を使用します。		
26日 (火)	たけのこごはん	ごはん・たけのこ・あぶらあげ
	つくね	とりにく・おから・とうふ にんじん・たまご・ねぎ
	かぶのおかかあえ	かぶ・かぶな
	みそしる	だいこん・えのきたけ
	おちゃ	げんまいちゃ
旬の筍を使ったごはんて春を感じます！		
27日 (水)	ちゃんぽんふうらーめん	ちゅうかめん・ぶたにく にんじん・もやし・ねぎ しいたけ・きゃべつ
	かぼちゃのにも	かぼちゃ
	きゃんでいーちーず	ちーず
	おちゃ	げんまいちゃ
	ちゃんぽん風ラーメンは長崎で有名な料理だよ！	
28日 (木)	ごまぱん	こむぎこ・ぎゅうにゅう ばたー・たまご・ごま
	◎とりにくのぼーべきゅーそーす	とりにく
	きゃべつとにんじんのさらだ	きゃべつ・にんじん
	◎じゃがいもすーぷ	じゃがいも・たまねぎ
	おちゃ	べにふうき
鶏肉のBBQソースはめぐみ幼稚園オリジナルソースです！		
29日 (金)	ごはん	ごはん
	さばのごまみそやき	さば・ごま
	あおなとえのきのなむる	あおな・えのきたけ
	おすいもの	にんじん・もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
栄養たっぷりの鯖を味噌ダレに漬けて焼きます。		

※ ◎は香辛料が含まれています。

※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

※ 18日(月)の給食は15日(金)に遠足実施の場合に提供する献立です。

*園の都合により、給食内容を変更する事がございます。



2015年度5月アレルギー食材使用表

表示 日付	特定原材料										
	小麦粉	乳製品	卵	大豆	豚肉	魚介	果物	瓜・筍	なす・トマト	香辛料	山芋
7日 (木)	塩焼きそば	牛乳		青のり大豆	塩焼きそば	青のり大豆					
8日 (金)							パイナップル		キーマカレー	キーマカレー (カレー粉・クミン コリアンダー)	
11日 (月)	チキンカツ		チキンカツ	チキンカツ		おかかごはん		南瓜の味噌汁			
12日 (火)				高野豆腐の 酢豚風		わかめとじゃこ の酢の物					
13日 (水)				すまし汁	肉じゃが						
14日 (木)	バターロール	バターロール	バターロール					アスパラ サラダ	チキンチャップ	オニオンスープ (コンソメ)	
18日 (月)	吸い物(麩)		千草焼き ごぼうサラダ	千草焼き							
19日 (火)				厚揚げの 炒め物	厚揚げの 炒め物						
20日 (水)				ぶどうまめ	生姜焼き					生姜焼き (しょうが)	
21日 (木)	あんかけ スパゲッティー						いちご	温野菜サラダ	あんかけ スパゲッティー		
22日 (金)						じゃが芋と いかの煮物				じゃが芋と いかの煮物 (しょうが)	
25日 (月)				お吸い物	豚肉味噌 炒め						
26日 (火)			つくね	筍ご飯 つくね				筍ご飯			
27日 (水)	チャンポン風 ラーメン	キャンディー チーズ			チャンポン風 ラーメン			南瓜の煮物			
28日 (木)	ごまパン	ごまパン	ごまパン							鶏肉の BBQソース (しょうが) じゃが芋スープ (コンソメ)	
29日 (金)						鯖の胡麻 味噌焼き					

※給食を調理する施設では「えび」「かに(かにかまぼこ)」を取り扱っています。
※「そば」は園では提供いたしません、納品業者で取り扱い・製造しています。

☆小麦除去の補足

7日(木):中華種の代替品をご持参ください。
11日(月):鶏の唐揚げを提供いたします。
14日(木):バターロールの代替品をご持参ください。
18日(月):麩抜きのお吸い物を提供いたします。
21日(木):スパゲッティーの代替品をご持参ください。
27日(水):中華種の代替品をご持参ください。
28日(木):ごまパンの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

7日(木):お茶を提供いたします。
14日(木):バターロールの代替品をご持参ください。
27日(水):にぼしを提供いたします。
28日(木):ごまパンの代替品をご持参ください。

☆卵除去の補足

11日(月):アレルギー除去のチキンカツを提供いたします。
14日(木):バターロールの代替品をご持参ください。
18日(月):鶏のハンバーグを提供いたします。
:マヨネーズ抜きのごぼうサラダを提供いたします。
26日(火):アレルギー対応のつくねを提供いたします。
28日(木):ごまパンの代替品をご持参ください。

☆香辛料除去の補足

8日(金):香辛料抜きのキーマカレーを提供いたします。
14日(木):香辛料抜きのオニオンスープを提供いたします。
20日(水):香辛料抜きの生姜焼きを提供いたします。
22日(金):香辛料抜きのじゃが芋といかの煮物を提供いたします。
28日(木):香辛料抜きの鶏肉のBBQソースを提供いたします。
:香辛料抜きのじゃが芋スープを提供いたします。

☆瓜・筍除去の補足

11日(月):南瓜抜きの味噌汁を提供いたします。
14日(木):胡瓜抜きのアスパラサラダを提供いたします。
21日(木):南瓜抜きの温野菜サラダを提供いたします。
26日(火):筍抜きの筍ご飯を提供いたします。
27日(水):代替品を提供いたします。

☆大豆除去の補足

7日(木):大豆抜きの青のり大豆を提供いたします。
11日(月):鶏の唐揚げを提供いたします。
12日(火):鶏肉の酢豚風を提供いたします。
13日(水):豆腐除去のすまし汁を提供いたします。
18日(月):鶏のハンバーグを提供いたします。
19日(火):厚揚げ抜きの炒め物を提供いたします。
20日(水):代替品を提供いたします。
25日(月):油揚げ除去のお吸い物を提供いたします。
26日(火):油揚げ除去の筍ご飯を提供いたします。
:アレルギー対応のつくねを提供いたします。

☆豚肉除去の補足

7日(木):豚肉抜きの塩焼きそばを提供いたします。
13日(水):豚肉抜きの肉じゃがを提供いたします。
19日(火):豚肉抜きの厚揚げの炒め物を提供いたします。
20日(水):鶏肉の生姜焼きを提供いたします。
25日(月):豚肉抜きの炒め物を提供いたします。
27日(水):豚肉抜きのちゃんぽん風ラーメンを提供いたします。

☆魚介除去の補足

7日(木):煮干抜きの青のり大豆を提供いたします。
11日(月):おかか抜きの昆布ご飯を提供いたします。
12日(火):じゃこ抜きのわかめの酢の物を提供いたします。
22日(金):イカ抜きのじゃが芋の煮物を提供いたします。
29日(金):鯖の胡麻味噌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はご持参ください。

☆なす・トマト除去の補足

8日(金):トマト抜きのキーマカレーを提供いたします。
14日(木):トマト抜きのチキンチャップを提供いたします。
21日(木):トマト抜きのあんかけスパゲッティーを提供いたします。