

めぐみ幼稚園献立表 2015年度7月

日付	献立	材料
1日 (水)	ごはん	ごはん
	とうがんのそぼろあんかけ	とうがん とりにく
	ひじきさらだ	もやし にんじん
		さやえんどう ひじき
	みそしる	たまねぎ かぼちゃ
	おちゃ	ほうじちゃ
	冬瓜をじっくり煮込んでそぼろ餡をかけました。	
2日 (木)	わかめごはん	ごはん ごま わかめ
	さばのたつたあげ	さば
	かむかむさらだ	きゃべつ にんじん
		きりぼしだいこん しおこんぶ
	おすいもの	はくさい にんじん
	くだもの	ばいナップる
	おちゃ	げんまいちゃ
7月のお誕生日会は鯖の竜田揚げでお祝いです♪		
3日 (金)	うめばすた	すばげっていー たまねぎ
		ねぎ しおこんぶ のり とりにく
	ごろごろさらだ	じゃがいも にんじん
		まよねーず
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
梅と塩昆布で和風のスパゲティーを作ります☆		
6日 (月)	ごはん	ごはん
	こうやどうふの にくじゃがらう	こうやどうふ たまねぎ じゃがいも
		にんじん しらたき ぶたにく
	もやしとあおなのおかかあえ	もやし あおな かつおぶし
	みそしる	しいたけ だいこん
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐を肉じゃが風に仕上げました！		
7日 (火)	ちらしずし	ごはん にんじん おくら
		しいたけ のり たまご
	とりのてりやき	とりにく
	おすいもの	ふ みすな
	くだもの	すいか
	おちゃ	げんまいちゃ
セタメニューです☆散らし寿司には星に見たてたオクラが入っています。		
8日 (水)	ごはん	ごはん
	ごーやちゃんぶるー	ごーや とうふ もやし
		たまねぎ とりにく かつおぶし
	あおのりだいず	あおのり にほし だいず
	みそしる	きゃべつ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
少し大人味の旬のゴーヤを使った炒め物です。		

日付	献立	材料
9日 (木)	みるくぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう
		たまご ばたー
	あげどりのれもん	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
	◎やさいすーぷ	たまねぎ にんじん
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	大人気のパン給食の日♪今日はミルクパンです☆	
10日 (金)	ごはん	ごはん
	◎まーぼーなす	なす だいこん にんじん
		ねぎ しいたけ ぶたにく
	もやしのあますあえ	ごま もやし あおな
	おすいもの	たまねぎ しめじ
	おちゃ	ほうじちゃ
	麻婆茄子には岡崎名産の八丁味噌を使用しています。	
13日 (月)	ごはん	ごはん
	いかやさしいため	きゃべつ たまねぎ にんじん
		もやし ぴーまん いか
	かぼちゃさらだ	かぼちゃ たまねぎ
		かいわれだいこん まよねーず
	みそしる	ねぎ えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
いか野菜炒めは、良く噛んで食べてね☆		
14日 (火)	◎なつやさいかれーうどん	うどん たまねぎ
		かぼちゃ にんじん
		なす ぴーまん とりにく
	わかめさらだ	もやし にんじん わかめ
	きゃんでいーちーず	きゃんでいーちーず
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
みんな大好きなカレーには旬の野菜がたくさん入ってます。		
15日 (水)	みずようかん	あずき
冷たくて甘い水ようかんを作ります！		
16日 (木)	こおりふるーつ	ばいナップる はねでゅーめろん
		おれんじ
フルーツをおいしさそのまま冷たいデザートにしました。		
17日 (金)	れもんゼリー	れもん
	ビタミンCたっぷりのゼリーで暑い夏をのりきろう！	

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

※ ◎は香辛料が含まれています。

1学期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7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	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
1日(水)								冬瓜のそぼろあんかけ味噌汁		
2日(木)						鯖の竜田揚げ	パイナップル			
3日(金)	梅パスタ	牛乳	ごろごろサラダ							
6日(月)				高野豆腐の肉じゃが風	高野豆腐の肉じゃが風	もやしと青菜のおかか和え				
7日(火)	お吸い物		散らし寿司				すいか	すいか		
8日(水)				ゴーヤチャンプルー青のり大豆		ゴーヤチャンプルー青のり大豆		ゴーヤチャンプルー		
9日(木)	ミルクパン	ミルクパン	ミルクパン							野菜スープ(コンソメ)
10日(金)					麻婆茄子				麻婆茄子	麻婆茄子(しょうが)
13日(月)			南瓜サラダ			いか野菜炒め		南瓜サラダ		
14日(火)	夏野菜カレーうどん	キャンディーチーズ						夏野菜カレーうどん	夏野菜カレーうどん	夏野菜カレーうどん(カレー粉・クミン・コリアンダー)
16日(木)							氷フルーツ			
17日(金)							レモンゼリー			

※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。

※今月は落花生・くるみを含む食品は提供いたしません。

※「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。

☆小麦除去の補足

3日(金)：スパゲッティーの代替品をご持参ください。
7日(火)：麩抜きのお吸い物を提供いたします。
9日(木)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
14日(火)：うどんの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

3日(金)：お茶を提供いたします。
9日(木)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
14日(火)：にぼしを提供いたします。

☆卵除去の補足

3日(金)：マヨネーズ抜きのごろごろサラダを提供いたします。
7日(火)：アレルギー除去のちらし寿司を提供いたします。
9日(水)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
13日(月)：マヨネーズ抜きのパス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。
16日(木)：アレルギー除去の氷フルーツを提供いたします。
17日(金)：アレルギー対応のゼリーを提供いたします。

☆香辛料除去の補足

9日(木)：香辛料抜き野菜スープを提供いたします。
10日(金)：香辛料抜き麻婆茄子を提供いたします。
14日(火)：香辛料抜き夏野菜カレーうどんを提供いたします。

☆大豆除去の補足

6日(月)：肉じゃがを提供いたします。
8日(水)：アレルギー除去のゴーヤチャンプルーを提供いたします。
：青のりにぼしを提供いたします。

☆魚除去の補足

2日(木)：鶏の唐揚げを提供いたします。
6日(月)：かつお節抜きのもやしと青菜の和え物を提供いたします。
8日(水)：かつお節抜きのゴーヤチャンプルーを提供いたします。
にぼし抜きのおおりのり大豆を提供いたします。
13日(月)：いか抜きの野菜炒めを提供いたします。

☆豚肉除去の補足

6日(月)：豚肉抜きの高野豆腐の肉じゃが風を提供いたします。
10日(金)：豚肉抜き麻婆茄子を提供いたします。

☆なす・トマト除去の補足

10日(金)：なす抜き麻婆炒めを提供いたします。
14日(火)：茄子抜き夏野菜カレーうどんを提供いたします。

☆ウリ科・筍除去の補足

1日(水)：大根のそぼろあんかけを提供いたします。
：南瓜抜き味噌汁を提供いたします。
7日(火)：すいかに代わる果物をご持参ください。
8日(水)：ゴーヤ抜きチャンプルーを提供いたします。
13日(月)：代替品を提供いたします。
14日(火)：南瓜抜き夏野菜カレーうどんを提供いたします。