

めぐみ幼稚園献立表 2015年度9月

日付	献立	材料
2日 (水)	ごはん	ごはん
	けいちゃんやき	とりにく
	しきやさしいため	もやし・きゃべつ にんじん・たまねぎ
	じゃこわかめのすのもの	わかめ・にんじん ちりめんじゃこ
	すいもの	たまねぎ・ねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	鶏肉をじっくり漬けて込んでこんがり焼きました。	
3日 (木)	しおやきそば	ちゅうかめん・ぶたにく・もやし きゃべつ・にんじん・たまねぎ
	かぼちゃのにももの	かぼちゃ
	あおなとしめじのごまあえ	あおな・しめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
野菜たっぷり塩焼きそばはボリューム満点です♪		
★ 4日 (金)	ごはん	ごはん
	◎ぼてところっけ	じゃがいも・ぶたにく・たまねぎ にんじん・たまご・ばんこ
	にんじんどれっしんのさらだ	きゃべつ・きゅうり・たまねぎ・にんじん
	みそしる	あつあげ・なす
	くだもの	なし
	おちゃ	ほうじちゃ
	8月のお誕生日会はポテトコロッケでお祝いです☆	
7日 (月)	ひじきごはん	ごはん・にんじん・ひじき・こんにゃく
	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
	あさづけ	きゃべつ・にんじん
	すいもの	ねぎ・もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
	千草焼きにはたくさんの具材が入っていますよ。	
8日 (火)	ごはん	ごはん
	こうやとうふのすぶたふう	こうやとうふ・にんじん・たまねぎ しいたけ・ぴーまん
	もやしのゆかりあえ	もやし
	みそしる	きゃべつ・にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
高野豆腐を酢豚風に仕上げました。		
9日 (水)	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
	ぶどうまめ	だいず
	すいもの	ふ・えのきたけ
	おちゃ	げんまいちゃ
	豚肉味噌炒めには2種類の味噌を使用しています♪	
10日 (木)	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
	ひじきのうめあえ	ひじき・もやし・にんじん
	みそしる	わかめ・あぶらあげ
	おちゃ	ほうじちゃ
	やわらかく煮た冬瓜にそぼろ餡をかけました。	
11日 (金)	みるくぱん	こむぎこ・ぎゅうにゅう たまご・ばたー
	とりはんぱーぐ	とりにく・とうふ・たまねぎ・にんじん
	おれんじそーす	たまご・ばんこ・おれんじ
	ふらいどぼてと	じゃがいも
	◎とまとすーぷ	きゃべつ・たまねぎ だいず・とまとかん
	おちゃ	べにふうき
	みんな大好きなハンバーグをオレンジソースで提供します☆	
14日 (月)	ごはん	ごはん
	ごもくとうふ	とりにく・とうふ・きゃべつ にんじん・ほししいたけ
	つきかみなりこんにゃく	こんにゃく・かつおぶし
	みそしる	なす・たまねぎ
	おちゃ	げんまいちゃ
	五目豆腐は野菜をたっぷり食べられる一品です。	

日付	献立	材料
15日 (火)	ごはん	ごはん
	◎さばのみそに	さば・しろねぎ・わかめ
	ごますあえ	きゅうり・にんじん・もやし
	おすいもの	にんじん・あおな
	おちゃ	ほうじちゃ
鯖を味噌でじっくりと煮込みました。		
16日 (水)	しちぶつきげんまいごはん	しちぶつきげんまい
	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
	はりはりづけ	きりほしだいこん・こんぶ・にんじん
	みそしる	わかめ・ふ
	おちゃ	げんまいちゃ
	厚揚げをたくさんの野菜と一緒に炒めました!	
17日 (木)	ごまぱん	こむぎこ・ぎゅうにゅう たまご・ばたー・ごま
	とりのとまとに	とりにく・だいず・たまねぎ・とまとかん
	こーるすーさらだ	きゃべつ・にんじん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
	鶏肉をトマトソースで柔らかく仕上げました。	
18日 (金)	ごはん	ごはん
	◎まーぼーどうふ	とうふ・ぶたにく・だいこん・にんじん
	きゅうりゆかりあえ	きゅうり
	ちゅうかふうすーぶ	あおな・たまねぎ
	おちゃ	ほうじちゃ
	麻婆豆腐はご飯との相性が अच्छいです☆	
25日 (金)	きのこすばげていー	すばげていー・しめじ しいたけ・えりんぎ・たまねぎ
	かぼちゃさらだ	かぼちゃ・たまねぎ まよねーず・かいわれだいこん
	きゃんでいーちーず	ちーず
	おちゃ	べにふうき
	たくさんのきのこをスパゲティーにしました。	
28日 (月)	ごはん	ごはん
	あつあげのやさしいあんかけ	あつあげ・とりにく・にんじん もやし・しめじ・ぴーまん
	わかめさらだ	わかめ・きゃべつ きゅうり・にんじん
	すいもの	ねぎ・もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
	野菜たっぷりのあんを厚揚げに絡めて食べてね!	
★ 29日 (火)	ごはん	ごはん
	さんまのかばやき	さんま
	もやしとあおなのおかかあえ	もやし・あおな・かつおぶし
	ぐだくさんみそしる	あぶらあげ・たまねぎ なす・にんじん
	くだもの	おれんじ
	おちゃ	ほうじちゃ
9月のお誕生日会は旬のさんまでお祝いです☆		
30日 (水)	ごはん	ごはん
	◎じゃがいもの	じゃがいも・とりにく
	かれーそぼろに	たまねぎ・さやいんげん
	きゃべつとにんじんのさらだ	きゃべつ・にんじん
	すいもの	えのき・しめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
じゃがいもをカレー味でスパイシーに煮込みました。		

*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



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 

※ ◎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。

2015年9月度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	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
2日 (水)						じゃこ わかめの酢の物				
3日 (木)	塩焼きそば				塩焼きそば			南瓜の煮物		
4日 (金)	ポテトコロッケ		ポテトコロッケ	ポテトコロッケ 味噌汁	ポテトコロッケ		梨	人参ドレッシングの サラダ	味噌汁	ポテトコロッケ (こしょう)
7日 (月)			千草焼き	千草焼き						
8日 (火)				高野豆腐の 酢豚風						
9日 (水)	吸い物			ぶどうまめ	豚肉の 味噌炒め					
10日 (木)				味噌汁				冬瓜の そぼろあんかけ		
11日 (金)	ミルクパン 鶏ハンバーグ	ミルクパン	ミルクパン 鶏ハンバーグ	鶏ハンバーグ トマトスープ			オレンジソース		トマトスープ	トマトスープ (コンソメ)
14日 (月)				五目豆腐		かみなり蒟蒻			味噌汁	
15日 (火)						鯖の味噌煮		ごま酢和え		鯖の味噌煮 (しょうが)
16日 (水)	味噌汁			厚揚げの炒め物	厚揚げの炒め物					
17日 (木)	ごまパン	ごまパン 牛乳	ごまパン	鶏のトマト煮					鶏のトマト煮	
18日 (金)				麻婆豆腐	麻婆豆腐					麻婆豆腐 (しょうが)
25日 (金)	きのこ スパゲティ	キャンディーチーズ	南瓜サラダ					南瓜サラダ		
28日 (月)				厚揚げの 野菜あんかけ				わかめサラダ		
29日 (火)				味噌汁		さんまの蒲焼き もやしと青菜の おかつ和え	オレンジ		味噌汁	
30日 (水)										じゃがいもの カレーそぼろ煮 (カレー粉)

※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(木)：中華麺の代替品をご持参ください。
4日(金)：代替品を提供いたします。
9日(水)：麩抜き吸い物を提供いたします。
11日(金)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
：小麦抜き鶏ハンバーグを提供いたします。
16日(水)：麩抜き味噌汁を提供いたします。
17日(木)：ごまパンの代替品をご持参ください。
25日(金)：スパゲティの代替品をご持参ください。

☆乳製品除去の補足

11日(金)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
17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。
25日(金)：にぼしを提供いたします。

☆卵除去の補足

4日(金)：卵抜きポテトコロッケを提供いたします。
7日(月)：鶏のつくねを提供いたします。
11日(金)：ミルクパンの代替品をご持参ください。
：卵抜き鶏ハンバーグを提供いたします。
17日(木)：ごまパンの代替品をご持参ください。
25日(金)：マヨネーズ抜き南瓜サラダを提供いたします。

☆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
11日(金)：代替のソースを提供いたします。

☆なす・トマト除去の補足

4日(金)：なす抜き味噌汁を提供いたします。
11日(金)：トマト抜きスープを提供いたします。
14日(月)：なす抜き味噌汁を提供いたします。
17日(木)：トマト抜き鶏の煮物を提供いたします。
29日(火)：なす抜き味噌汁を提供いたします。

☆香辛料除去の補足

4日(金)：香辛料抜きポテトコロッケを提供いたします。
11日(金)：香辛料抜きトマトスープを提供いたします。
15日(火)：香辛料抜き鯖の味噌煮を提供いたします。
18日(金)：香辛料抜き麻婆豆腐を提供いたします。
30日(水)：香辛料抜きのじゃがいものそぼろ煮を提供いたします。

☆大豆除去の補足

4日(金)：代替品を提供いたします。
：厚揚げ抜きの味噌汁を提供いたします。
7日(月)：鶏のつくねを提供いたします。
8日(火)：酢豚を提供いたします。
9日(水)：金時豆の甘煮を提供いたします。
10日(木)：油揚げ抜き味噌汁を提供いたします。
11日(金)：豆腐抜き鶏ハンバーグを提供いたします。
：大豆抜きトマトスープを提供いたします。
14日(月)：豆腐抜き五目煮を提供いたします。
16日(水)：厚揚げ除去の炒め物を提供いたします。
17日(木)：大豆抜き鶏のトマト煮を提供いたします。
18日(金)：代替品を提供いたします。
28日(月)：大根の野菜あんかけを提供いたします。
29日(火)：油揚げ抜き味噌汁を提供いたします。

☆魚除去の補足

2日(水)：じゃこ抜き酢の物を提供いたします。
14日(月)：かつお節抜き蒟蒻の煮物を提供いたします。
15日(火)：厚揚げの味噌煮を提供いたします。
29日(火)：鶏の蒲焼きを提供いたします。
：おかつ抜きもやしと青菜の和え物を提供いたします。

☆豚肉除去の補足

3日(木)：豚肉抜き塩焼きそばを提供いたします。
4日(金)：豚肉抜きポテトコロッケを提供いたします。
9日(水)：豚肉抜き味噌炒めを提供いたします。
16日(水)：豚肉抜き炒め物を提供いたします。
18日(金)：豚肉抜き麻婆豆腐を提供いたします。

☆ウリ科・筍除去の補足

3日(木)：代替品を提供いたします。
4日(金)：胡瓜抜き人参ドレッシングのサラダを提供いたします。
10日(木)：大根のそぼろあんかけを提供いたします。
15日(火)：胡瓜抜きごま酢和えを提供いたします。
25日(金)：代替品を提供いたします。
28日(月)：胡瓜抜きわかめサラダを提供いたします。