

めぐみ幼稚園献立表 2015年度10月

日付	献立	材料
1日 (木)	ごはん	ごはん
	ぶたにくのみそいため	たまねぎ きゃべつ にんじん ぶたにく
	ぶどうまめ	だいず
	おすいもの	ぶ えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
	八丁味噌と田舎味噌を合わせて作る味噌炒めは岡崎の味です。	
2日 (金)	ごはん	ごはん
	とりのとまとに	きゃべつ とまと ぶなしめじ とりにく
	ふらいどぼてと	じゃがいも
	◎やさいすーぶ	じゃがいも たまねぎ にんじん
	おちゃ	ほうじちゃ
	鶏肉をトマトソースでじっくり煮込みました。	
5日 (月)	ごはん	ごはん
	にくじゃが	じゃがいも しらたき たまねぎ にんじん ぶたにく
	きゃべつのあますあえ	きゃべつ にんじん きゅうり
	みそしる	あつあげ はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
	豚肉の旨みがたっぷり詰まったじゃが芋と玉ねぎはおいしいですよ。	
6日 (火)	ごまばん	こむぎこぎゅうにゅう ぱたー たまごごま
	とりはんぱーぐ	ぱんこ とうふ たまねぎ にんじん とりにく たまご
	おれんじそーす	おれんじ
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	◎おにおんすーぶ	たまねぎ にんじん
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
オレンジソースはパンとの相性ばっちりです。		
7日 (水)	ごはん	ごはん
	あじのなんばんやき	にんじん たまねぎ あじ
	かみなりこんにやく	こんにやく かつおぶし
	おすいもの	にんじん もやし
	おちゃ	げんまいちゃ
	かみなりこんにやくはフライパンで焼くと雷みたいな音が出ます。	
8日 (木)	けんちんうどん	うどん あぶらあげ だいこん にんじん ごぼう ねぎ しいたけ
	むしさつまいも	さつまいも
	もやしのゆかりあえ	もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
	けんちんうどんにはたくさんのお野菜が入ってボリューム満点です。	
	9日 (金)	ごはん
◎ぶたのしょうがやき		たまねぎ ぶたにく
むしきゃべつ		きゃべつ
にんじんともやしのなむる		ごま もやし にんじん
みそしる		わかめ あぶらあげ
おちゃ		げんまいちゃ
しょうが焼きは蒸しきゃべつと一緒にいただきます。		
13日 (火)	ごはん	ごはん
	とりのまつかぜやき	とうふ ごま ごぼう にんじん とりにく たまご
	はくさいさらだ	ごま はくさい にんじん
	わかめすーぶ	ごま ねぎ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
	鶏の松風焼きの上には栄養たっぷりの胡麻がのっています。	
14日 (水)	ごはん	ごはん
	◎たらのからあげ	たら
	あますあん	かぶ かぶな かつおぶし
	おすいもの	ぶ えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
	淡泊なたらを唐揚げにし甘酸っぱいあんをかけていただきます。	
15日 (木)	ごはん	ごはん
	あつあげの	あつあげ にんじん もやし
	やさいあんかけ	びーまん ぶなしめじ 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
	みそしる	だいこん はくさい
	おちゃ	ほうじちゃ
厚揚げにたくさんのお野菜が入ったあんをかけました。		

日付	献立	材料
16日 (金)	こーんぱん	こむぎことうもろこし ぱたー とうふ かぼちゃ
	ようふうたまごやき	たまねぎ たまご
	こーるすーさらだ	きゃべつ にんじん
	はくさいの	とうにゅう はくさい
	とうにゅうすーぶ	たまねぎ とりにく
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
今日はパンの日。人気のコーンパンをご用意しました。		
19日 (月)	ごはん	ごはん
	◎こーやとうふの	まかに こーやとうふ たまねぎ
	みそぐらたん	びーまん とりにく ちーず
	おかかこんぶ	かつおぶし こんぶ
	おすいもの	にんじん あおな
	おちゃ	げんまいちゃ
初登場！高野豆腐と味噌とチーズはとっても仲良しです。		
20日 (火)	おにまんじゅう	こむぎこ さつまいも
おにまんじゅうは東海地方の名産です。		
21日 (水)	かぼちゃしらたま	とうふ かぼちゃ
もっちり白玉に南瓜をいれてほんのり甘く仕上げました。		
22日 (木)	◎たんめん	ちゅうかめん きゃべつ もやし にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ ぶたにく
	あおりのこふきいも	じゃがいも あおりの
	はりはりつけ	きりぼしだいこん にんじん こんぶ
	おちゃ	ほうじちゃ
	たんめんにはお野菜がいっぱい入っています。	
	★ 23日 (金)	ごはん
さけのさいきょうやき		さけ
きゃべつのごまあえ		ごま きゃべつ にんじん
おすいもの		ぶなしめじ もやし
くだもの		おれんじ
おちゃ		げんまいちゃ
10月のお誕生日会は駐の西京焼きでお祝いです。		
26日 (月)	ごはん	ごはん
	ごもくどうふ	とうふ きゃべつ にんじん しいたけ とりにく
	さつまいものあまに	さつまいも
	みそしる	なめこ だいこん
	おちゃ	げんまいちゃ
	五目豆腐には5つの食材が入っています。わかるかな？	
27日 (火)	◎やさいびらふ	ごはん たまねぎ にんじん びーまん ほししいたけ
	えすかべっしゅ	たまねぎ あかびーまん きびーまん えのき とりにく
	◎とまとすーぶ	たまねぎ きゃべつ とまと だいず
	おちゃ	べにふうきこうちゃ
	エスカベッシュは鶏肉を甘酸っぱいたれに漬けた料理です。	
	28日 (水)	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
ぶどうまめ		だいず
みそしる		はくさい たまねぎ
おちゃ		げんまいちゃ
大根に豚肉の旨みがしっかりしみ込んでいます。		
29日 (木)	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
	あおなとにんじんのおひたし	あおな にんじん
	おすいもの	ねぎ もやし
	おちゃ	ほうじちゃ
	干草焼きにはたくさんのお野菜とお肉が使われています。	
30日 (金)	みーとすばげてい	すばげていー とまと たまねぎ にんじん ぶたにく
	かぼちゃさらだ	かぼちゃ たまねぎ まよねーず
	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
	手作りミートソースは人気のメニューです。	

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

*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。

※パン粉には小麦・大豆が含まれています。

2015年10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
01(木)	汁の具 (焼き麩)			ふどう豆	豚肉の味噌炒め					
02(金)									鶏肉のトマト煮	野菜スープ(コンソメ)
05(月)				汁の具 (厚揚げ)	肉じゃが			キャベツの甘酢和え		
06(火)	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			オニオンスープ(コンソメ)
07(水)						鰹の南蛮焼き かみなり蒟蒻				
08(木)	けんちんうどん			けんちんうどん						
09(金)				汁の具 (油揚げ)	豚の生姜焼き					豚の生姜焼き (しょうが)
13(火)			鶏の松風焼き	鶏の松風焼き						
14(水)	汁の具 (焼き麩)					タラの唐揚げ かぶのおかか和え				タラの唐揚げ (こしょう)
15(木)				厚揚げの 野菜あんかけ		じゃこどわかめの 酢の物				
16(金)	コーンパン	コーンパン	洋風玉子焼き	洋風玉子焼き 白菜の豆乳スープ				洋風玉子焼き		
19(月)	高野豆腐の 味噌グラタン	高野豆腐の 味噌グラタン		高野豆腐の 味噌グラタン		おかか昆布				高野豆腐の味噌グラタン (にんにく)
20(火)	おにまんじゅう									
21(水)				かぼちゃ白玉				かぼちゃ白玉		
22(木)	タンメン				タンメン					タンメン (コンソメ)
23(金)						さけの西京焼き	オレンジ			
26(月)				五目豆腐						
27(火)				トマトスープ					トマトスープ	野菜ピラフ(コンソメ) トマトスープ(コンソメ)
28(水)				ふどう豆	豚肉と大根の 炒め煮					豚肉と大根の炒め煮 (しょうが)
29(木)			干草焼き	干草焼き						
30(金)	ミート スパゲティ	キャンディー チーズ	南瓜サラダ		ミート スパゲティ			南瓜サラダ	ミートソース	

※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。

※今月は落花生・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(木) : 麩抜き吸い物の提供いたします。
- 6日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: 小麦抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
- 8日(木) : うどんの代替品をご持参ください。
- 14日(水) : 麩抜き吸い物の提供いたします。
- 16日(金) : コーンパンの代替品をご持参ください。
- 19日(月) : マカロニ抜きの高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。
- 20日(火) : 米粉のまんじゅうを提供いたします。
- 22日(木) : 中華麺の代替品をご持参ください。
- 30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

- 6日(火) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: お茶をご提供いたします。
- 16日(金) : コーンパンの代替品をご持参ください。
- 19日(月) : チーズ抜きの高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。
- 30日(金) : にぼしを提供いたします。

☆卵除去の補足

- 6日(火) : 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。
- 13日(火) : 卵抜きの鶏の松風焼きを提供いたします。
- 16日(金) : 代替品を提供いたします。
- 29日(木) : 卵抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
- 30日(金) : マヨネーズ抜きの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。
- 6日(火) : 代替のソースを提供いたします。

☆魚除去の補足

- 7日(水) : 厚揚げの南蛮風炒めを提供いたします。
: かつお節抜きの蒟蒻の煮物を提供いたします。
- 14日(水) : 鶏の唐揚げ甘酢あんを提供いたします。
: おかか抜きのかぶの和え物を提供いたします。
- 15日(木) : じゃこ抜き酢の物を提供いたします。
- 19日(月) : おかか抜きの昆布の煮物を提供いたします。
- 23日(金) : 鶏の西京焼きを提供いたします。

☆なす・トマト除去の補足

- 2日(火) : 鶏肉のコンソメ煮を提供いたします。
- 27日(火) : トマト缶抜きのスープを提供いたします。
- 30日(金) : 和風ミートスパゲティを提供いたします。

☆大豆除去の補足

- 1日(木) : 金時豆を提供いたします。
- 5日(月) : 厚揚げ抜きの味噌汁を提供いたします。
- 6日(火) : 豆腐・パン粉抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。
- 8日(木) : 油揚げ抜きのけんちんうどんを提供いたします。
- 9日(木) : 油揚げ抜きの味噌汁を提供いたします。
- 13日(火) : 豆腐抜きの鶏の松風焼きを提供いたします。
- 15日(木) : 鶏の野菜あんかけを提供いたします。
- 16日(金) : 代替品を提供いたします。
: 豆乳抜きのスープを提供いたします。
- 19日(月) : じゃが芋の味噌グラタンを提供いたします。
- 21日(水) : 豆腐抜きのかぼちゃ白玉を提供いたします。
- 26日(月) : 豆腐抜きの五目炒めを提供いたします。
- 27日(火) : 大豆抜きのトマトスープを提供いたします。
- 28日(水) : 金時豆を提供いたします。
- 29日(木) : 豆腐抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。

☆香辛料除去の補足

- 2日(金) : 香辛料抜きの野菜スープを提供いたします。
- 6日(火) : 香辛料抜きのオニオンスープを提供いたします。
- 9日(金) : 香辛料抜きの豚肉炒めを提供いたします。
- 14日(水) : 香辛料抜きのタラのから揚げを提供いたします。
- 19日(月) : 香辛料抜きの高野豆腐の味噌グラタンを提供いたします。
- 22日(木) : 香辛料抜きのタンメンを提供いたします。
- 27日(火) : 香辛料抜きの野菜ピラフを提供いたします。
: 香辛料抜きのトマトスープを提供いたします。
- 28日(水) : 香辛料抜きの豚肉と大根のいため煮を提供いたします。

☆豚肉除去の補足

- 1日(木) : 豚肉抜きの味噌炒めを提供いたします。
- 5日(月) : 鶏じゃがを提供いたします。
- 9日(金) : 鶏肉のしょうが焼きを提供いたします。
- 22日(木) : 豚肉抜きのタンメンを提供いたします。
- 28日(水) : 厚揚げと大根の炒め煮を提供いたします。
- 30日(金) : 豚肉抜きのトマトスパゲティを提供いたします。

☆ウリ科・筍除去の補足

- 5日(月) : 胡瓜抜きのキャベツの甘酢和えを提供いたします。
- 16日(金) : 南瓜抜きの洋風玉子焼きを提供いたします。
- 21日(水) : 白玉を提供いたします。
- 30日(金) : 代替品を提供いたします。