

めぐみ幼稚園献立表

2016年度2月

日付	献立	材料
1日 (水)	えほうまき	ごはん こうやどうふ にんじん しいたけのり たまご
	きんときまめのあまに	きんときまめ
	おすいもの	あおな ぶなしめじ
	らっかせい	らっかせい
	おちゃ	ほうじちゃ
今年の恵方の方角は「北北西」です!		
2日 (木)	ごはん	ごはん
	とりのからあげ	とりにく
	てりやきそーす	
	にんじんともやしなのむる	もやし にんじん
	みそしる	だいこん きゃべつ
おちゃ	げんまいちゃ	
みんなの大好きな鶏の唐揚げに甘辛いソースをかけました。		
3日 (金)	ごはん	ごはん
	◎さけの	さけ もやし きゃべつ たまねぎ
	ちゃんちゃんやきふう	にんじん とうばんじゃん
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ
	おすいもの	えのき はくさい
おちゃ	ほうじちゃ	
ちゃんちゃん焼きは北海道の郷土料理です。		
6日 (月)	ごはん	ごはん
	◎ぶたにくと	だいこん ぶたにく こんにやく
	だいこんのいために	
	こんさいさらだ	だいこん れんこん にんじん
	みそしる	なめこ ねぎ
おちゃ	げんまいちゃ	
豚肉のうまみと甘辛い味付けが大根にしみ込んでいます。		
7日 (火)	ろーるぱん	こむぎこ ぱたー たまご
	とりにくのトマトに	だいず たまねぎ とまと
	◎こぶきいも	とりにく
	◎やさいすーぷ	じゃがいも
	おちゃ	たまねぎ にんじん
べにふうきこうちゃ 鶏肉はトマトで煮込むと柔らかくなりますよ。		
8日 (水)	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	ぴーまん ぶなしめじ とりにく
	◎ごまどれさらだ	じゃがいも ぶろっこりー
	おすいもの	にんじん かぶ たまねぎ
おちゃ	しいたけ わかめ	
お野菜たっぷりやさしい味付けのあんが厚揚げにかかっています。		
9日 (木)	◎とうにゅう	すばげていー とうにゅう はくさい
	くりーむぱすた	たまねぎ にんじん とりにく
	◎じゃーまんぱんびきん	かぼちゃ たまねぎ
	きゃべつのおますあえ	きゃべつ にんじん きゅうり
	おちゃ	ほうじちゃ
たっぷりの野菜を豆乳を使ってまろやかなソースに仕上げました。		
10日 (金)	びびんばどん	おから もやし にんじん
	じゃがいもの	ほうれんそう とりにく ごはん
	にっころがし	じゃがいも
	わかめすーぷ	ねぎ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
ピピンバ丼は野菜とご飯をよくかき混ぜて食べてね。		
13日 (月)	ごはん	ごはん
	とりの	こむぎこ ぱんこ とりにく
	みそちーすふらい	たまご ちーす
	ふれんちさらだ	きゃべつ にんじん たまねぎ
	おすいもの	はくさい ぶなしめじ
おちゃ	げんまいちゃ	
白味噌とチーズを合わせたタレに漬け込みフライにしました!		
14日 (火)	ぶたすきやきふう	うどん やきどうふ はくさい
	うどん	ねぎ ぶなしめじ ぶたにく
	きんぴらごぼう	ごぼう にんじん
	ぽてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん
	おちゃ	きゅうり まよねーず
げんまいちゃ 甘辛く作ったすき焼きの中に入れました。		

日付	献立	材料
15日 (水)	ぶらうにー	たまご ちょこれー とばたー くりーむ こむぎこ こあ
	給食室からバレンタインケーキのプレゼントです。	
16日 (木)	きなこむーす	きなこ とうにゅう
	豆乳ときな粉の相性はバツグンです。	
17日 (金)	まっちゃしらたま ぜんざいふう	とうふ あんこ まっちゃ
	白玉生地に抹茶を練りこみ一つ一つ丸めて作りました。	
20日 (月)	ごはん	ごはん
	とりときりぼしだいこ んののもの	だいず きりぼしだいこん にんじん しいたけ 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	あつあげ あおな
	おちゃ	げんまいちゃ
切干大根は園で作った切干大根を使います!!		
★ 21日 (火)	ごはん	ごはん
	◎まーぼー	こうやどうふ たまねぎ
	こうやどうふ	にんじん ねぎ とりにく
	こーるすろーさらだ	きゃべつ にんじん
	ちゅうかすーぷ	えのき ちんげんさい
くだもの	りんご	
おちゃ	ほうじちゃ	
2月のお誕生日会はマーボー高野豆腐でお祝いです。		
22日 (水)	ごはん	ごはん
	とりにくとかぶの	かぶ かぶな たまねぎ にんじん
	ちゅうかいため	とりにく
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじきれもん
	おすいもの	ふ ねぎ
おちゃ	げんまいちゃ	
旬のかぶを葉っぱまで丸ごといただきます。		
23日 (木)	ごはん	ごはん
	さわらのてりやき	さわら
	だいこんのうめあえ	だいこん にんじん かいわれ
	みそしる	ねりうめ
	おちゃ	とうふ わかめ
「春を告げる魚」の鯖を、日本の味、照焼きでいただきます。		
24日 (金)	ごまぱん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご
	とりはんぱーぐ	ぱたー ごま
	おれんじそーす	ぱんこ とうふ たまねぎ おれんじ
	◎しおきゃべつ	にんじん とりにく たまご
	ぎゅうにゅう	きゃべつ
ぎゅうにゅう オレンジソースは和風仕立てでハンバーグに良くあいます。		
27日 (月)	ごはん	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
	ぶどうまめ	だいず
	みそしる	あぶらあげ だいこん
おちゃ	ほうじちゃ	
しょうが焼きは蒸しキャベツと一緒にいただきます。		
28日 (火)	ごはん	ごはん
	ちぐさやき	とうふ たまねぎ にんじん
	もやしとあおなの	しいたけ とりにく たまご
	おかかあえ	もやし あおな かつおぶし
	おすいもの	えのき にんじん
おちゃ	げんまいちゃ	
豆腐と卵をベースにたくさんのお野菜が入っています。		

※ ◎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



2016年度 2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	豚肉	魚介	くだもの	その他
01(水)			恵方巻き					落花生
03(金)						鮭のちゃんちゃん焼き風		鮭のちゃんちゃん焼き風
06(月)					豚肉と大根の炒め煮			
07(火)	ロールパン	ロールパン	ロールパン					
09(木)	豆乳クリームパスタ							
13(月)	鶏の味噌チーズフライ	鶏の味噌チーズフライ	鶏の味噌チーズフライ					
14(火)	豚すき焼き風うどん		ポテトサラダ		豚すき焼き風うどん			
15(水)	ブラウニー	ブラウニー	ブラウニー					ブラウニー
20(月)						じゃこわかめの酢の物		
21(火)							りんご	
22(水)	汁の具(焼き麩)							
23(木)						鯖の照焼き		
24(金)	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					
27(月)					豚の生姜焼き			
28(火)			千草焼き			もやしと青菜の おかか和え		

※「パン粉」には小麦・大豆が含まれているものを使用しています。
※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

- 7日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。
- 9日(木) : スパゲティの代替品をご持参ください。
- 13日(月) : 胡麻衣の鶏の味噌チーズフライを提供いたします。
- 14日(火) : うどんの代替品をご持参ください。
- 15日(水) : 米粉のブラウニーを提供いたします。
- 22日(水) : 麩抜きのお吸い物を提供いたします。
- 24日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。
: パン粉抜きの鶏ハンバーグを提供いたします。

☆くだもの除去の補足

- 21日(火) : りんごの代替品をご持参ください。

☆その他の補足

- 1日(水) : 落花生の提供があります。
- 3日(金) : 鮭のちゃんちゃん焼き風に豆板醤が含まれています。
- 15日(水) : ブラウニーにはチョコレートが含まれています。

☆乳製品除去の補足

- 7日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。
- 13日(月) : 鶏の味噌フライを提供いたします。
- 15日(水) : バター・クリーム抜きのブラウニーを提供いたします。
- 24日(金) : 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。

☆卵除去の補足

- 1日(水) : 卵の代わりに胡瓜を提供いたします。
- 7日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。
- 13日(月) : 卵抜きの鶏の味噌チーズフライを提供いたします。
- 14日(火) : マヨネーズ抜きのポテトサラダを提供いたします。
- 15日(水) : 卵抜きのブラウニーを提供いたします。
- 24日(金) : 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。
- 28日(火) : 卵抜きの千草焼きを提供いたします。

☆豚肉除去の補足

- 6日(月) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供いたします。
- 14日(火) : 鶏すき焼き風うどんを提供いたします。
- 27日(月) : 鶏の生姜焼きを提供いたします。

☆魚除去の補足

- 3日(金) : 鶏肉のちゃんちゃん焼き風を提供いたします。
- 20日(月) : じゃこ抜きのわかめの酢の物を提供いたします。
- 23日(木) : 鶏の照焼きを提供いたします。
- 28日(火) : 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。

「鶏の味噌チーズフライ」は、個々のアレルギーに合わせて作成いたします。このアレルギー表には1つのアレルギーに対する代替えが表示してあります。ご了承いただけますと幸いです!

