

めぐみ幼稚園献立表 2016年度4月

日付	献立	材料
12日 (火)	おにまんじゅう	こめこ さつまいも
	さつまいもが入ったおまんじゅうです。	
13日 (水)	あげぱん	こむぎこ たまご ばたー ぎゅうにゅう ごま
	皆が大好きな給食のパンをまるっと揚げました。	
14日 (木)	こめこの ここあくっきー	こめこ ここあ
	新メニュー、米粉を使ったココアのクッキーです。	
15日 (金)	ばななけーき	こむぎこ ばなな ばたー たまご
	バナナがゴロゴロ入ったケーキになります。	
18日 (月)	れもんふうみの すこーん	こむぎこ れもん くりーむ
	卵もバターも使わないヘルシーなおやつです。	
19日 (火)	こめこの ここあけーき	こめこ とうにゅう ここあ
	ココアのポリフェノールは風邪を引きにくくしてくれます。	
20日 (水)	くっきー	こむぎこ たまご ばたー
	素朴な味わいのさくさくクッキーです。	
21日 (木)	いちごゼリー	いちご れもん
	いちごをシロップ煮にしてゼリーを作りましたよ。	
22日 (金)	ごはん	ごはん
	とりのみそやき	とりにく
	◎こふきいも	じゃがいも
	みそしる	あぶらあげ わかめ
	おちゃ	ほうじちゃ
鶏肉にめぐみ特製の味噌ダレをぬって焼き上げました。		
25日 (月)	ごはん	ごはん
	こうやどうふの にももの	こうやどうふ にんじん しいたけ
	きゃべつのごまあえ	ごま きゃべつ にんじん
	おすいもの	もやし えのき
	おちゃ	げんまいちゃ
めぐみの高野豆腐はふわふわで味がしみ込んでます。		
26日 (火)	ごはん	ごはん
	さけのおろしに	さけ だいこん
	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	とうふ ねぎ
	くだもの	いちご
	おちゃ	ほうじちゃ
4月のお誕生日会は鮭のおろし煮でお祝いです!		

日付	献立	材料
27日 (水)	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
	おからさらだ	おから たまねぎ にんじん まよねーず
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
		めぐみ手作りのミートソースを気に入ってくれるかな?
28日 (木)	ごはん	ごはん
	とりはんぱーぐ	はんこ とうふ たまねぎ
	てりやきそーず	にんじん とりにく たまご
	ぶどうまめ	だいず
	おすいもの	はくさい しめじ
	おちゃ	げんまいちゃ
		みんなの大好きなハンバーグに照焼ソースをかけました。

※ ◎は香辛料が含まれています。

※ パン粉には小麦・大豆が含まれているものを使用しています。

☆入園・進級おめでとうございます☆

めぐみ幼稚園の給食は、園児が楽しめる、好き嫌いが改善できる給食を目指しています!

ご意見・ご質問等ございましたら、
下記までご連絡いただくか、
栄養士までお声がけください。

kyusyoku@megumi.cc



※園の都合により、
給食内容を変更することがございます。

学校法人 服部学園 めぐみ幼稚園

2016年度4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	大豆	豚肉	魚介	くだもの	瓜・筍	なす・トマト	香辛料
13(水)	揚げパン	揚げパン	揚げパン								
15(金)	バナナケーキ	バナナケーキ	バナナケーキ					バナナケーキ			
18(月)	レモン風味のスコーン	レモン風味のスコーン						レモン風味のスコーン			
19(火)					米粉のココアケーキ						
20(水)	クッキー	クッキー	クッキー								
21(木)								いちごゼリー			
22(金)					汁の具(油揚げ)						粉ふき芋(胡椒)
25(月)					高野豆腐の煮物						
26(火)					汁の具(豆腐)		鮭のおろし煮 じゃこわかめの酢の物	いちご			
27(水)	ミートスパゲティ	牛乳	おからサラダ		おからサラダ	ミートスパゲティ				ミートスパゲティ	
28(木)	鶏ハンバーグ		鶏ハンバーグ		鶏ハンバーグ ふどう豆						

※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」は園では提供できませんが、取扱い業者で使用しています。

※「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・落花生を含む食品は提供いたしません。

★小麦除去の補足

13日(水) : フライドポテトを提供いたします。
15日(金) : 小麦粉の代わりに米粉を使ったバナナケーキを提供いたします。
18日(月) : おからと米粉を使ったレモン風味のスコーンを提供いたします。
20日(水) : 小麦粉の代わりに米粉を使ったクッキーを提供いたします。
27日(水) : スパゲティの代替品をご持参ください。
28日(木) : パン粉抜ききの鶏ハンバーグを提供いたします。

★乳製品除去の補足

13日(水) : フライドポテトを提供いたします。
15日(金) : バター抜ききのバナナケーキを提供いたします。
18日(月) : クリームの代わりに豆乳のスコーンを提供いたします。
20日(水) : バター抜ききのクッキーを提供いたします。
27日(水) : お茶を提供いたします。

★卵除去の補足

13日(水) : フライドポテトを提供いたします。
15日(金) : 卵抜ききのバナナケーキを提供いたします。
20日(水) : 卵抜ききのクッキーを提供いたします。
27日(水) : マヨネーズ抜ききのおからサラダを提供いたします。
28日(木) : 卵抜ききの鶏ハンバーグを提供いたします。

★大豆除去の補足

19日(火) : 豆乳抜ききの米粉のココアクッキーを提供いたします。
22日(金) : 油揚げ抜ききの味噌汁を提供いたします。
25日(月) : 野菜の煮物を提供いたします。
26日(火) : 豆腐抜ききの味噌汁を提供いたします。
27日(水) : ポテトサラダを提供いたします。
28日(木) : パン粉・豆腐抜ききの鶏ハンバーグを提供いたします。
金時豆を提供いたします。

★豚肉除去の補足

27日(水) : 豚挽肉の代わりに鶏挽肉で作ります。

★魚介除去の補足

26日(火) : 鶏のおろし煮を提供いたします。
：じゃこ抜ききのわかめの酢の物を提供いたします。

★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。
15日(金) : バナナ抜ききのケーキを提供いたします。
18日(月) : レモン抜ききのスコーンを提供いたします。
21日(木) : フルーツを使わないゼリーを提供いたします。

★なす・トマト除去の補足

27日(水) : トマト抜ききの和風ミートソースを提供いたします。

★香辛料除去の補足

22日(金) : 胡椒抜ききの粉ふき芋を提供いたします。

