

めぐみ幼稚園献立表 2018年度2月

日付	献立	材料	
1日 (金)	ごはん	ごはん	
	えほうまき	こうやどうふ にんじん しいたけのり たまご	
	しらすのたまごみそいため	しらす たまご たまねぎ	
	おすいもの	はくさい たまねぎ	
	いりだいす	だいす	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	2019年の方角は「東北東」ですよ♪		
4日 (月)	ごはん	ごはん	
	ぶたにくと だいこんのいために	こんにゃく だいこん ぶたにく	
	しおきゃべつ	きゃべつ	
	みそしる	とうふ 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。		
	★ 5日 (火)	ごはん	ごはん
とりにくのとまとに		だいす たまねぎ とまと とりにく	
わかめさらだ		もやし にんじん わかめ	
じゃがいもすーぶ		じゃがいも たまねぎ	
みかん		みかん	
おちゃ		ほうじちゃ	
2月のお誕生日会は、鶏肉のトマト煮でお祝いです♪			
6日 (水)	しおやしそば	ちゅうかめん きゃべつ にんじん もやし たまねぎ ねぎ ぶたにく	
	わふうだいこんさらだ	だいこん にんじん かいわれ	
	きんときまめのあまに	きんときまめ	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	みんなの好きな焼きそばをさっぱり塩味にしました。		
	7日 (木)	とりにくのあまからどん	ごはん こま きゃべつ とりにく
		にんじんともやしなのむる	もやし にんじん
ちゅうかすーぶ		こま ちんげんさい えのき	
おちゃ		ほうじちゃ	
甘辛い味付けは、白いご飯が進みますね!			
8日 (金)		ごまばん	こむぎこ ぎゅうにゅう ばたー たまご こま
		ひじきとにんじんの たまごゆき	とうふ たまねぎ にんじん ひじき たまご
	ごぼうさらだ	ごま ごぼう にんじん	
	とまとすーぶ	だいす たまねぎ きゃべつ とまと	
	おちゃ	べにふうきこうちゃ	
	ひじきはカルシウムたっぷりの食材です。		
	12日 (火)	ゆかりごはん	ごはん ゆかり
とりにくとかぶの ちゅうかいため		かぶ かぶな たまねぎ にんじん とりにく	
さつまいものあまに		さつまいも	
おすいもの		しいたけ にんじん	
おちゃ		ほうじちゃ	
旬のかぶを葉っぱまで丸ごといただきます。			
13日 (水)		ごはん	ごはん
	ちゃぶちえ	しらす たまねぎ にんじん にら ぶたにく	
	ひじきさらだ	きゃべつ にんじん ひじき	
	おにおんすーぶ	たまねぎ にんじん	
	おちゃ	げんまいちゃ	
	めぐみのチャプチェは白滝を使っていますよ。		
	14日 (木)	ごはん	ごはん
まーぼーこうやどうふ		こうやどうふ たまねぎ 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	
やさしいすーぶ		たまねぎ にんじん	
おちゃ		ほうじちゃ	
ハレンタインなのでスープの中に、ハート型の人参を入れました♪			
15日 (金)		ごはん	ごはん
	とりのみそちーすふらい	こむぎこ はんこ たまご ちーす	
	ぶどうまめ	だいす	
	わかめすーぶ	こま ねぎ わかめ	
	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!		

日付	献立	材料	
18日 (月)	さくらごはん	ごはん	
	とりときりほしだいこんの にも	だいす きりほしだいこん にんじん しいたけ とりにく	
	はくさいのつけもの	はくさい にんじん	
	みそしる	ぶ たまねぎ	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	さくらごはんはしょうゆ味のシンプルな炊き込みご飯です☆		
	19日 (火)	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	
しらあえ		いとこんにゃく とうふ ごま ほうれんそう にんじん しいたけ	
おすいもの		だいこん えのき	
おちゃ		げんまいちゃ	
しょうが焼きは蒸しキャベツと一緒にいただきます。			
20日 (水)	ごはん	ごはん	
	あつあげのやさしいあんかけ	あつあげ にんじん もやし びーまん ぶなしめじ とりにく	
	きゃべつゆかりあえ	きゃべつ	
	みそしる	わかめ にんじん	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	ポリウム満点の厚揚げに野菜あんかけをかけていただきます。		
	21日 (木)	みるくばん	こむぎこ ぎゅうにゅう たまご ばたー とりはんぼーぐ
〜れもんそーす〜		はんこ とうふ たまねぎ にんじん とりにく たまご	
ぶれんちさらだ		きゃべつ にんじん たまねぎ	
ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	
醤油ベースのレモンソースをかけました。			
22日 (金)		ごはん	ごはん
		さわらのてりやき	さわら
	だいこんごま	ごま だいこん にんじん たまねぎ	
	どれっしんぐさらだ	さつまいも あぶらあげ	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	鰯を日本の味「照焼き」で召し上がれ★		
	25日 (月)	ごはん	ごはん
しろみさかなのたつたあげ		ほき	
もやしのおかかあえ		もやし にんじん かつおぶし	
おすいもの		きゃべつ あおな	
おちゃ		げんまいちゃ	
かりっとシューシーに揚がっていますよ。			
26日 (火)		ごはん	ごはん
	いりどうふ	とうふ あぶらあげ にんじん ねぎ しいたけ たまご	
	あおりのこぶきいも	じゃがいも あおりの	
	みそしる	みすな ごぼう	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	豆腐に卵、他にも具材がたくさん入って栄養満点です。		
	27日 (水)	とりそぼろあんかけどん	ごはん たまねぎ にんじん あおな とりにく
かみなりこんにゃく		こんにゃく かつおぶし	
おすいもの		もやし だいこん	
おちゃ		げんまいちゃ	
優しい味付けでそぼろ餡をつくりました!!			
28日 (木)		ぶたすきやきふうとうどん	うどん やきどうふ はくさい ねぎ ぶなしめじ ぶたにく
		だいこんきんぴら	だいこん にんじん
	ぼてとさらだ	じゃがいも たまねぎ にんじん きゅうり まよねーす	
	おちゃ	ほうじちゃ	
	寒い冬にぴったりの豚すき焼き風うどんです◎		

※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

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



2018年度 2月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他				
	小麦粉	乳製品	卵	豚肉	玉ねぎ・ねぎ・にら	ごま	生くだもの/もやし	大豆
1(金)			恵方巻き			白滝の胡麻味噌炒め		炒り大豆
4(月)				豚肉と大根の炒め煮	汁の具(葉ねぎ)			汁の具(豆腐)
5(火)							わかめサラダ みかん	鶏肉のトマト煮
6(水)	塩焼きそば			塩焼きそば	塩焼きそば			
7(木)						鶏肉の甘辛丼 中華スープ	人参ともやしのナムル	
8(金)	ごまパン	ごまパン	ごまパン ひじきと人参の玉子焼き			ごまパン 牛蒡サラダ		ひじきと人参の玉子焼き トマトスープ
13(水)				チャプチェ	チャプチェ			
14(木)					マーボー高野豆腐			
15(金)	鶏の味噌チーフライ	鶏の味噌チーフライ	鶏の味噌チーフライ		わかめスープ	わかめスープ		ぶどう豆
18(月)	汁の具(焼き麩)							鶏と切干大根の煮物
19(火)				豚の生姜焼き		白和え		白和え
20(水)								厚揚げの野菜あんかけ
21(木)	ミルクパン 鶏ハンバーグ	ミルクパン 牛乳	ミルクパン 鶏ハンバーグ		フレンチサラダ			鶏ハンバーグ
22(金)					大根胡麻ドレッシングサラダ	大根胡麻ドレッシングサラダ		さつま汁
25(月)							もやしのおかか和え	
26(火)			炒り豆腐			炒り豆腐		炒り豆腐
28(木)	豚すき焼き風うどん		ポテトサラダ	豚すき焼き風うどん	豚すき焼き風うどん ポテトサラダ			豚すき焼き風うどん

※「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。
 ※今月はナッツ・くるみを含む食品は提供いたしません。
 ※複数のアレルギーを持っている子には、個々に応じたものを提供いたします。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。
 ※アレルギーをもっている子の揚げ物は別油で揚げています。



★小麦除去の補足

6日(水) : 中華麺の代替品をご持参ください。
 8日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 15日(金) : 胡麻衣の鶏の味噌チーフライを提供します。
 18日(月) : 麩焼きの味噌汁を提供します。
 21日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
 : パン粉抜き鶏ハンバーグを提供します。
 28日(木) : うどんの代替品をご持参ください。

★乳製品除去の補足

8日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 15日(金) : 鶏の味噌チーフライを提供します。
 21日(木) : ミルクパンの代替品をご持参ください。
 : 牛乳のかわりにお茶を提供します。

★卵除去の補足

1日(金) : 玉子の代わりに胡瓜を提供します。
 8日(金) : ごまパンの代替品をご持参ください。
 : ひじきと人参の炒め物を提供します。
 15日(金) : 卵抜き鶏の味噌チーフライを提供します。
 21日(木) : ミルク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します。
 26日(火) : 卵抜き炒り豆腐を提供します。
 28日(木) : マヨネーズ抜きポテトサラダを提供します。

★豚肉除去の補足

4日(月) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供します。
 6日(水) : 鶏肉の塩焼きそばを提供します。
 13日(水) : 鶏肉のチャプチェを提供します。
 19日(火) : 鶏肉の生姜焼きを提供します。
 28日(木) : 鶏肉のすき焼き風うどんを提供します。

★玉ねぎ・ねぎ・にら除去の補足

4日(月) : ねぎ抜き味噌汁を提供します。
 6日(水) : ねぎ抜き塩焼きそばを提供します。
 13日(水) : にら抜きチャプチェを提供します。
 14日(木) : ねぎ抜きのマーボー高野豆腐を提供します。
 15日(金) : ねぎ抜きのわかめスープを提供します。
 21日(木) : 玉ねぎ抜きフレンチサラダを提供します。
 22日(金) : 玉ねぎ抜き大根胡麻ドレッシングサラダを提供します。
 26日(火) : ねぎ抜き炒り豆腐を提供します。
 28日(木) : ねぎ抜き豚すき焼き風うどんを提供します。
 : 玉ねぎ抜きポテトサラダを提供します。

★ごま除去の補足

1日(金) : ごま抜き白滝の味噌炒めを提供します。
 7日(木) : ごま抜きの鶏肉の甘辛丼を提供します。
 8日(金) : ごま抜きの中華スープを提供します。
 : ごまパンの代替品をご持参ください。
 15日(金) : ごま抜きの牛蒡サラダを提供します。
 19日(火) : ごま抜きのわかめスープを提供します。
 22日(金) : ごま抜きの白和えを提供します。
 : ごま抜き大根ドレッシングサラダを提供します。

★もやし除去の補足

5日(火) : もやし抜きわかめサラダを提供します。
 7日(木) : 人参のナムルを提供します。
 25日(月) : 人参のおかか和えを提供します。

★生くだもの除去の補足

5日(火) : みかんの代替品をご持参ください。

★大豆除去の補足

1日(金) : 炒り大豆の代替品をご持参ください。
 4日(月) : 豆腐抜き味噌汁を提供します。
 5日(火) : 大豆抜き鶏のトマト煮を提供します。
 8日(金) : ひじきと人参の玉子焼きの代替品をご持参ください。
 : 大豆抜きトマトスープを提供します。
 15日(金) : ぶどう豆の代替品をご持参ください。
 18日(月) : 大豆抜き鶏と切干大根の煮物を提供します。
 19日(火) : 豆腐抜き野菜サラダを提供します。
 20日(水) : 厚揚げの野菜あんかけの代替品をご持参ください。
 21日(木) : 鶏ハンバーグの代替品をご持参ください。
 22日(金) : 油揚げ抜きのさつま汁を提供します。
 26日(火) : 炒り豆腐の代替品をご持参ください。
 28日(木) : 豆腐抜き豚すき焼き風うどんを提供します。

