

めぐみ幼稚園献立表 2021年度7月

日付	献立	あかのだべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしを ととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと
1日 (木)	ごはん			ごはん
	とりのてりやき	とりにく		
	にんじんともやしのなむる		にんじん もやし	ごま
	おすいもの おちゃ	あぶらあげ	ぶなしめじ ほうじちや	
	前の日から味をつけた鶏肉は、味がしっかりついていて美味しいですよ♪			
2日 (金)	やきうどん	ぶたにく かつおぶし	きやべつ にんじん もやし たまねぎ ねぎ	うどん
	だいごんのあますづけ		だいごん にんじん	
	ぶどうまめ	だいたす		
	おちゃ		ほうじちや	
	焼きそばの麺をみんなが大好きなうどんに変えて作ります！			
5日 (月)	ごはん			ごはん
	なつやさいかれー	とりにく	かほちや なす あかぴーまん おくら たまねぎ にんじん とまと	ごむぎこ ばたー
	じゃーまんほとと きやべつと にんじんのさらだ		たまねぎ きやべつ にんじん	じゃがいも
	おちゃ		ほうじちや	
	夏にとれる野菜をたくさん使ったカレーです★			
6日 (火)	ごはん			ごはん
	とりのみそやき	とりにく		
	もやしのゆかりあえ		もやし	
	おすいもの おちゃ		とうがん だいごん ほうじちや	
	味噌焼きの味噌は岡崎の八丁味噌を使いますよ★			
7日 (水)	ちらしずし	たまご のり	ほうれんそう にんじん しいたけ	ごはん
	きやべつのごまあえ		きやべつ にんじん	ごま
	たなばたすーぶ		おくら にんじん	そうめん
	ばいなっぶる おちゃ		ばいなっぶる ほうじちや	
	7月のお誕生会はちらしずしでお祝いです☆			
8日 (木)	とりにくのしおだれどん	とりにく	ねぎ たまねぎ きやべつ	ごはん
	きゅうりともやしの うめおかかあえ	かつおぶし	きゅうり にんじん もやし ねりうめ	
	おにおんすーぶ		たまねぎ にんじん	
	おちゃ		ほうじちや	
	おかか和えの胡瓜は夏が旬の野菜ですよ！			
9日 (金)	ごはん			ごはん
	さわらのからあげ ～ぎんあん～	さわら		
	わかめさらだ	わかめ	もやし にんじん	
	ちゅうかすーぶ		はくさい えのき	ごま
	おちゃ		ほうじちや	
サワラの唐揚げに優しい味の銀あんをかけます♪				

日付	献立	あかのだべもの からだをつくるもと	みどりのたべもの からだのちょうしを ととのえるもと	きいろのだべもの ちからのもと
12日 (月)	ごはん			ごはん
	ぶたすきやきふうに	ぶたにく やきどうぶ	はくさい ねぎ ぶなしめじ	
	だいごんと にんじんのなます		だいごん にんじん	
	おすいもの おちゃ		もやし ほうじちや	ぶ
	すき焼き風煮は甘辛くてごはんによく合います◎			
13日 (火)	ろーるばん	ぎゅうにゅう		ごむぎこ まーがりん
	ちきんちやっぶ	とりにく	たまねぎ とまと	
	ふれんちさらだ		きやべつ にんじん たまねぎ	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		
	みんな大好きなパン給食の日です☆			
14日 (水)	ごはん			ごはん
	こうやどうぶのたまごとし	たまご こうやどうぶ とりにく	にんじん たまねぎ しいたけ	
	はくさいのしおこんぶあえ	しおこんぶ	はくさい	
	やさいたっぷりみそしる		だいごん なす にんじん ねぎ	
	ほうじちや		ほうじちや	
栄養たっぷりの高野豆腐を卵でとじます◎				
15日 (木)	そほろあんかけどん	とりにく	たまねぎ にんじん	ごはん
	もやしのごまだれさらだ		もやし にんじん	ごま
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	ごま
	おちゃ		ほうじちや	
	とろとろのあんをご飯にかけて召し上がれ♪			
16日 (金)	ごはん			ごはん
	しろみさかなそてー ～とまとそーす～	ほき	とまと たまねぎ	
	だいごんさらだ		だいごん にんじん かいわれ	
	わふうこんそめすーぶ		たまねぎ はくさい	
	おちゃ		ほうじちや	
あっさりした白身魚にトマトをたっぷり使った特製ソースをかけます！				
19日 (月)	ごはん			ごはん
	ようふうたまごやき	とうぶ たまご	かほちや たまねぎ	
	びーんすさらだ	きんときまめ だいたす	きやべつ	
	やさいすーぶ		にんじん	じゃがいも
	おちゃ		ほうじちや	
真沢山な洋風玉子焼きはお腹いっぱいになりますね♪				

※ パン粉には小麦・大豆が含まれています。

*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



2021年度 7月アレルギー食材使用表

表示	特定原材料			その他		
日付	小麦	乳	卵	豚肉	サケ	生くだもの
2日(金)	焼きうどん			焼きうどん		
5日(月)	夏野菜カレー	夏野菜カレー				
7日(水)	汁の具(そうめん)		ちらしずし			
12日(月)	汁の具(焼き麩)			豚すき焼き風煮		
13日(火)	ロールパン	ロールパン 牛乳				
14日(水)			高野豆腐の玉子とじ			
19日(月)			洋風玉子焼き			



※「塩昆布」は調味料に小麦・大豆が含まれているものを使用しています。
 ※「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。
 ※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。
 ※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。
 ※揚げ物の油は1番油で揚げています。

☆小麦除去の補足

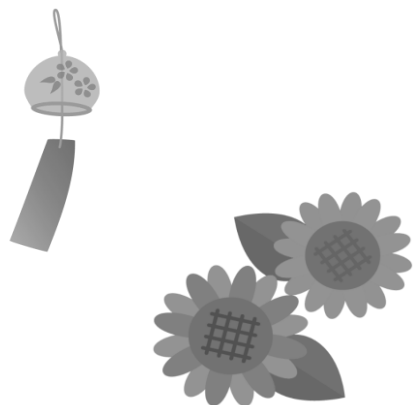
2日(金) : 米粉の麺を提供します。
 5日(月) : 小麦抜き夏野菜カレーを提供します。
 7日(水) : そうめん抜きの七夕スープを提供します。
 12日(月) : 麩抜きのお吸い物を提供します。
 13日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。

☆乳除去の補足

5日(月) : 乳抜き夏野菜カレーを提供します。
 13日(火) : ロールパンの代替品をご持参ください。
 : 牛乳の代わりにお茶を提供します。

☆卵除去の補足

7日(水) : 卵の代わりに高野豆腐を提供します。
 14日(水) : 卵抜き高野豆腐の炒め物を提供します。
 19日(月) : 鶏と野菜の炒め物を提供します。



☆豚肉除去の補足

2日(金) : 鶏肉の焼きうどんを提供します。
 12日(月) : 鶏すき焼き風煮を提供します。

☆サケ除去の補足

除去対応はありません。

☆生くだもの除去の補足

除去対応はありません。

