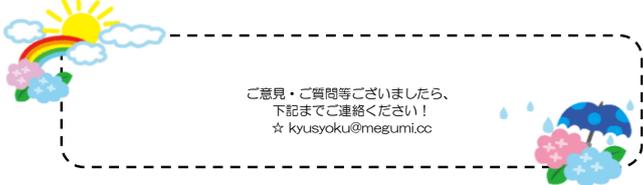


めぐみ幼稚園献立表 2021年度6月

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	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 (火)	ごはん こうやどうふとだいこんの そぼろあんかけ	こうやどうふ とり	だいこん	ごはん	16日 (水)	ごはん ぶたにくみそいため	ぶたにく	たまねぎ きゃべつ にんじん	ごはん
	しらすだきのこまみそいため		たまねぎ	しらす こま		もやしのおかかあえ	かつおぶし	もやし にんじん	
	おすいもの		たまねぎ はくさい			おすいもの		だいこん ねぎ	
	おちゃ 高野豆腐と大根を、とろとろのあんに絡めて召し上がれ♪		ほうじちや			おちゃ 味噌の八丁味噌を使った味噌炒めです！		ほうじちや	
2日 (水)	ごはん さばのだつたあげ	さば		ごはん	17日 (木)	ごはん ちきんそてー ～わふうきのこそす～	とり	えのき ぶなしめじ	ごはん
	こーるすろーさらだ		きゃべつ にんじん			だいこんまよさらだ		だいこん にんじん かいわれ	まよねーす
	わふうこんそめすーぶ		もやし ぶなしめじ			みそしる		もやし にんじん	
	おちゃ サバの竜田揚げはシューシーな人気メニューです☆		ほうじちや			おちゃ きのこ入りのオリジナルソースを鶏肉にかけて召し上がれ♪		ほうじちや	
3日 (木)	きつねうどん	あぶらあげ	たまねぎ にんじん ねぎ	うどん	18日 (金)	みーとそーすすばげてい	ぶたにく	たまねぎ にんじん とまと	すばげていー
	はくさいのりさらだ	のり	しいたけ はくさい にんじん			わかめさらだ	わかめ	もやし にんじん	
	ぶどうまめ	だいず				きんときまめのあまに	きんときまめ		
	おちゃ きつねうどんには甘く煮た油揚げがたくさんはいっています！		ほうじちや			おちゃ ミートソースパグティのミートソースは給食室の大きな釜で作ります☆		ほうじちや	
4日 (金)	しらすごはん	しらす		ごはん こま	21日 (月)	かれーらいす	とり にんじん ばたー	たまねぎ にんじん とまと	ごはん こむぎ じゃがいも
	とりにくとごぼうのうまに	とり	ごぼう しいたけ	しらす		じゃこだいず	だいず しらす		
	かむかむさらだ	しおこんぶ	きりほしだいこん もやし にんじん			きゃべつのおひたし		きゃべつ にんじん	
	わかめすーぶ	わかめ	ねぎ ほうじちや	こま		おちゃ めぐみ特製カレーライスです★		ほうじちや	
7日 (月)	ごはん ぶたにくやさいたため	ぶたにく	きゃべつ たまねぎ にんじん もやし びーまん	ごはん	22日 (火)	ごはん ぶたにくとだいこんの いために	ぶたにく	だいこん	ごはん こんにゃく
	かみなりこんにゃく	かつおぶし		こんにゃく ぶ		もやしのうめあえ		もやし にんじん ねりうめ	
	おすいもの		ねぎ			みそしる		ぶなしめじ	ぶ
	おちゃ 野菜炒めの野菜をしっかりと食べると、元気に過ごせますよ！		ほうじちや			おちゃ 豚肉と大根のうまみを生かした炒め煮です！		ほうじちや	
8日 (火)	ころろーるばん	ぎゅうにゅう		こむぎこ ことう	23日 (水)	みるころーるばん	ぎゅうにゅう		こむぎこ まーがりん
	おむれつ ～ころころちやっぶ～	たまご とうふ	たまねぎ とまと せろり にんじん	じゃがいも		ちりこんかん	だいず とり	たまねぎ にんじん とまと	
	はくさいさらだ		はくさい かいわれ	こま		にんじんどれっしんぐのさらだ		ぎゅうり きゃべつ にんじん	
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				やさいすーぶ		はくさい だいこん	
9日 (水)	ごはん とりときゃべつのおかいたため	かつおぶし とり	きゃべつ たまねぎ もやし	ごはん	24日 (木)	おちゃ チリコンカン	とうふ ぶたにく	たまねぎ にんじん ねぎ	ごはん
	もやしのゆかりあえ		たまねぎ だいこん			はくさいのなむる		はくさい にんじん	こま
	おすいもの		ほうじちや			わかめすーぶ	わかめ	ねぎ	
	おちゃ 鶏とキャベツのおかか炒めはかつおぶしの風味で食べやすく仕上げます！		ほうじちや			おちゃ ご飯が進むマーボー丼です！		ほうじちや	
10日 (木)	ごはん あじのごまやき	あじ		ごはん こま	25日 (金)	ごはん とりのうめやき	とり	ねりうめ	ごはん
	ひじきのちゅうかあえ	ひじき	にんじん かいわれ	こま		きゃべつとしおこんぶあえ	しおこんぶ	きゃべつ にんじん	
	みそしる	あぶらあげ	きゃべつ ほうじちや			みそしる		もやし ねぎ	
	おちゃ 胡麻焼きの胡麻は小さいけれど栄養いっぱい！		ほうじちや			おちゃ 「梅雨」にちなんで「梅」焼きです！		ほうじちや	
11日 (金)	とりにくのあまからどん	とり	きゃべつ	ごはん こま	28日 (月)	ごはん ぶたにくのぶるこぎゅういたため	ぶたにく	たまねぎ にんじん もやし にら	ごはん こま
	わふうだいこんさらだ		だいこん にんじん かいわれ			きゃべつのにびたし	あぶらあげ	きゃべつ	
	やさいすーぶ		はくさい えのき			みそしる	あぶらあげ		じゃがいも
	めろん おちゃ 6月のお誕生会は鶏肉の甘辛丼でお祝いです♪		ほうじちや			おちゃ フルコギ風炒めは甘辛い味付けで野菜も食べやすいですよ◎		ほうじちや	
14日 (月)	ごはん あつあげのにくじゃがらう	あつあげ	たまねぎ にんじん	ごはん じゃがいも しらす	29日 (火)	ごはん しろみざかなのさいきょうやき	ほき		ごはん
	きゃべつあますあえ		きゃべつ きゅうり			だいこんのこまあえ		だいこん にんじん	こま
	みそしる		あおな もやし			おすいもの	とうふ わかめ		
	おちゃ 厚揚げの肉じゃが風は、肉じゃがの肉を厚揚げに変えた新メニューです！		ほうじちや			おちゃ 柔らかくて食べやすい白身魚でつくる西京焼きです。		ほうじちや	
15日 (火)	みるころーるばん	ぎゅうにゅう		こむぎこ まーがりん	30日 (水)	ごはん ゆーりんちー	とり	ねぎ	ごはん
	とりちーすはんばーく ～てりやきそーす～	ちーす とうふ とり	たまねぎ にんじん	ばんこ		はくさいのゆかりあえ		はくさい にんじん	
	にんじんとしらすのさらだ	たまご	にんじん	しらす こま		ちゅうかすーぶ		あおな えのき	こま
	おにおんすーぶ		たまねぎ にんじん			おちゃ 油淋鶏は中国生まれの料理です★		ほうじちや	

※ 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 6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	乳	卵	豚肉	サケ	生くだもの
3日(木)	きつねうどん					
7日(月)	汁の具(焼き麩)			豚肉野菜炒め		
8日(火)	クロロールパン	クロロールパン 牛乳	オムレツ			
15日(火)	ミルクロールパン 鶏チーズハンバーグ	ミルクロールパン 鶏チーズハンバーグ	鶏チーズハンバーグ			
16日(水)				豚肉味噌炒め		
17日(木)			大根マヨサラダ			
18日(金)	ミートソーススパゲティ			ミートソーススパゲティ		
21日(月)	カレー	カレー				
22日(火)	汁の具(焼き麩)			豚肉と大根の炒め煮		
23日(水)	ミルクロールパン	ミルクロールパン				
24日(木)				マーボー丼		
28日(月)				豚肉のブルコギ風炒め		



※「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

3日(木) : 米粉の麺を提供します。
 7日(月) : 麩抜きのお吸い物を提供します。
 8日(火) : クロロールパンの代替品をご持参ください。
 15日(火) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。
 : 小麦粉抜き鶏チーズハンバーグを提供します。
 18日(金) : 米粉の麺を提供します。
 21日(月) : 小麦粉抜きカレーを提供します。
 22日(火) : 麩抜き味噌汁を提供します。
 23日(水) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。

★豚肉除去の補足

7日(月) : 鶏肉の野菜炒めを提供します。
 16日(水) : 鶏肉の味噌炒めを提供します。
 18日(金) : 鶏肉のミートソーススパゲティを提供します。
 22日(火) : 鶏肉と大根の炒め煮を提供します。
 24日(木) : 鶏肉のマーボー丼を提供します。
 28日(月) : 鶏肉のブルコギ風炒めを提供します。

★サケ除去の補足

除去対応はありません。

★乳除去の補足

8日(火) : クロ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。
 15日(火) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。
 : チーズ抜き鶏ハンバーグを提供します。
 21日(月) : 乳抜きカレーを提供します。
 23日(水) : ミルクロールパンの代替品をご持参ください。

★生くだもの除去の補足

除去対応はありません。

★卵除去の補足

8日(火) : 鶏と野菜の炒めものを提供します。
 15日(火) : 卵抜き鶏チーズハンバーグを提供します。
 17日(木) : マヨネーズ抜き大根サラダを提供します。

