



めぐみほいくしつ・こんだてひょう

2017年11月分

日	曜日	お昼のメニュー	含有アレルギー物質 「特定原材料等 27 品目中」	オヤツ (2 回分)
1	水	有機ご飯・さばのカレー粉焼き・青梗菜の味噌汁・ 有機サツマイモとブロッコリーのサラダ	小麦・大豆・鯖・乳・バナナ・ゼラチン	牛乳・バナナ・ジャムサンド
2	木	有機ご飯・牛蒡と牛肉の柔らか煮・小松菜の味噌汁・人参スティック	大豆・小麦・牛肉・ゼラチン・乳・卵	牛乳・柿・ホットケーキ
4	土	有機ご飯・鶏肉の醤油煮・プチトマト・わかめの味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・桃・米	麦茶・桃・おせんべい・
6	月	有機ご飯・サイコロステーキのデミソース・人参のしりしり・大根の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・リンゴ・乳・牛肉・卵	麦茶・リンゴ・ビスケット
7	火	有機ご飯・マヨ醤油唐揚げ・胡瓜スティック・わかめの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・乳・鶏肉・米	麦茶・パイナップル・おせんべい
8	水	有機ご飯・ミートボールのトマトチーズ焼き・ツナと胡瓜のサラダ・有機サツマイモの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・乳・豚肉・牛肉	麦茶・みかん・たい焼き・
9	木	有機ご飯・チキンカレーシチュー・有機サツマイモの天ぷら・大根の味噌汁	小麦・ゼラチン・リンゴ・卵・乳・鶏肉	麦茶・りんご・アンパンマンポテト
10	金	有機ご飯・びっくりコーンボール・キャベツのサラダ・小松菜の味噌汁	大豆・小麦・豚肉・牛肉・桃・卵・乳	麦茶・桃・ウェハース
11	土	有機ご飯・サーモンフライ・スティック人参・豆腐の味噌汁・	大豆・小麦・鮭・卵・乳・	麦茶・ミカン・クッキー
13	月	有機ご飯・ポークパンプキンシチュー・ほうれん草とベーコンのサラダ・茄子の味噌汁	大豆・小麦・バナナ・リンゴ・卵・乳・豚肉	バナナ豆乳・リンゴ・かにパン
14	火	有機ご飯・豚ヒレとお麩の中華煮・小松菜のお浸し・人参と油揚げの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・バナナ・卵・乳・豚肉	バナナ豆乳・柿・クッキー
15	水	有機パスタのミートソース・ポテトとキャベツのサラダ・椎茸の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・乳・豚肉・牛肉・ごま・鮭	麦茶・みかん・ごま鮭おにぎり
16	木	有機五目ご飯・キノコ入りシュウマイ・ブロッコリーのサラダ・えのき茸の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・リンゴ・卵・乳・豚肉・鶏肉	麦茶・りんご・バームクーヘン
17	金	有機ご飯・白菜と豚肉クリーム煮・ニンジンとしりしり・ジャガイモの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・バナナ・卵・乳・豚肉	麦茶・バナナ・牛乳ドーナツ
18	土	有機ご飯・鶏バーグ・ハムと人参と大根のサラダ・わかめ味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・豚肉・鶏肉・米	麦茶・柿・おせんべい・

20	月	有機ご飯・骨なし鰯のみりん干し焼き・キャベツのウィンナー炒め・水菜の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・乳・豚肉	麦茶・パイナップル・クリームサンド・
21	火	有機ご飯・豚の生姜焼き・ニンジンとタマネギのマリネ・コーンスープ	大豆・小麦・ゼラチン・桃・乳・豚肉	麦茶・桃・ジャムサンド
22	水	有機ご飯・チキンナゲット BBQ ソース・人参と小松菜のサラダ・エノキの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・乳・鶏肉	牛乳・みかん(缶詰)・ホットケーキ
24	金	有機ご飯・キノコ入り肉豆腐・有機さつまいもの天ぷら・豆腐の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・リンゴ・卵・乳・豚肉・牛肉	牛乳・リンゴ・きつねおにぎり
25	土	有機ご飯・鶏肉の醤油煮・ほうれん草お浸し・とろろ昆布汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・桃・鶏肉・乳	麦茶・桃・クッキー
27	月	有機ご飯・挽肉とじゃが芋の重ね焼き・ニンジンスティック・白菜の味噌汁	大豆・小麦・豚肉・牛肉・米	麦茶・柿・おせんべい
28	火	有機鶏五目ご飯・おでん・人参と厚揚げ味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・卵・乳・りんご・鶏肉・たら	麦茶・りんご・プチカップケーキ
29	水	有機ご飯・ふわふわ鶏つくね・ほうれん草のベーコンソテー・わかめの味噌汁	大豆・小麦・豚肉・鶏肉・桃・鶏肉・たら・乳	麦茶・桃・ホイップサンド
30	木	有機ご飯・豚肉とキャベツと椎茸のチジミ・厚揚げのピザ・人参の味噌汁	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン	麦茶・パイナップル・ジャムサンド

○保育園では、お子様の成長の度合いを考慮しながら好き嫌い無く「生きる力」を身につけるための食育計画を、離乳食を含めた給食の中で実践しています。ですから、お子様の健全な成長のためには、その日の給食を完食できることが好ましいです。しかし基本的には、食べたことのない食材は保育園では食べさせません。 献立表を熟読され、食べたことのない食材が献立表に記載されていた場合は、その前日までに、ひと匙でもご家庭で食べさせておいてください。(本来は何度かに分けて少しずつ食べさせた方がよい) 万が一、食べさせられなかった場合、もしくは食べさせる事に不安を感じる食材がある場合には必ず前日までにお申し出下さい。当該食材を除去した給食を提供致します。(食物アレルギー確認依頼書提出のない食材は、代替食品の提供はありません。)

○法律によって表示が義務づけられているアレルギー物質は以下の通りです。献立表にも記載されていますので注意をお願いします。
特定原材料7品目【卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば】 表示推奨20品目【あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・鶏肉・豚肉・くるみ・ごま・鮭・さば・大豆・バナナ・松茸・桃・やまいも・りんご・ゼラチン】

○給食の食材の入手には天候・輸送状況などの影響が大きく、献立の内容はその日の事情により変更される場合があります。

○昼食の主食…「有機ご飯・有機軟飯」は、5年以上農薬を使用していない田んぼで、殺菌剤や殺虫剤などの化学物質は一切使用せず、害虫は放し飼いの合鴨に食べさせ、有機肥料のみで栽培した農水省認証済みの新潟県胎内産JAS有機合鴨米コンヒカリ「ひめさゆり」を年間買い付けし、玄米で保存して毎回保育室で胚芽を残した状態に精米し(胚芽は玄米の栄養の70%を含有。白米に比べてビタミンB1は4倍、ビタミンEは5倍、その他白米に比べて14倍もの栄養素が含まれています。)炊いたものを使用しております。「有機そうめん」はAEONオーガニックそうめん「有機パスタ」はソル・レオーネのオーガニックパスタ、「有機うどん」は、はくばく黄金の大地丸ごと有機うどんを使用しています。

○食物アレルギーがある場合は、必ず事前に「食物アレルギー確認申請書」を提出し、且つ、事前に連絡帳で反応の程度や現状をお知らせください。所定のお手続き無き場合の食物アレルギー反応の発症に関しましては免責とさせていただきます。アレルギー対象児童が多いため、献立作成段階でアレルギー食品を含まない工夫を致しておりますが、該当しないお子様の栄養のバランスを鑑みて、一部は随時代替食品で対応し、おやつの変換食品等も随時連絡帳でお知らせいたします。尚、卵アレルギーが多いためハンバーグ等には卵のつなぎを使用しておりません。おやつサンドイッチ用食パンは卵が含まれていないものを使用しております。

