



めぐみほいくしつ こんだてひょう

平成29年2月分

日	曜日	お昼ご飯	アレルギー特定原材料等 27品目含まれるもの	オヤツ(2回分)
1	水	有機ご飯の五目ちらし寿司・サイコロステーキ・ピーマンと玉葱の炒め物・ニンジンともやしの味噌汁	牛肉・大豆・バナナ・ゼラチン・ごま・小麦	お茶・バナナ・鯛あられ
2	木	有機ご飯・照り焼きチキン・カラーピーマンと春雨のサラダ・小松菜と油揚げの味噌汁	大豆・鶏肉・小麦・乳	お茶・みかん・ポリコーン
3	金	赤鬼有機ケチャップご飯やきそば添え・こん棒ハンバーグ・ブロッコリーとコーンのサラダ・わかめと油揚げの味噌汁	豚肉・大豆・小麦・牛肉・乳・モモ・卵	ピルクル・桃・クッキー
6	月	鶏と茸クリームの有機パスタ・赤ピーマンとキャベツとハムの炒め物・三つ葉のスープ	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・りんご	ピルクル・リンゴ・ジャムサンド
7	火	有機ご飯・豚の生姜焼き・玉ねぎとインゲンのバター炒め・わかめ味噌汁	豚肉・大豆・小麦・乳・バナナ・卵	牛乳・バナナ・カップケーキ
8	水	有機ご飯・おでん・プチトマトとスティックきゅうり・コーンスープ	豚肉・大豆・小麦・乳・卵・ゼラチン	牛乳・みかん・ウェハース
9	木	有機ご飯・チキンカレー・ハムとブロッコリーのサラダ・油揚げと小松菜の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	お茶・みかん・ジャムサンド
10	金	有機ご飯・白身魚フライ・ニンジンと椎茸入り炒り豆腐・わかめの味噌汁	豚肉・大豆・小麦・牛肉・乳・バナナ・卵	お茶・バナナ・カルシウム煎餅
13	月	有機こぎつねうどん・カレーコロケ・キャベツのサラダ	豚肉・大豆・小麦・牛肉・乳・卵	牛乳・パイナップル・ワッフル
14	火	有機ご飯のカツ丼・カニかまと菜の花のサラダ・お麩の味噌汁	豚肉・大豆・小麦・乳・りんご・卵	牛乳・リンゴ・クラッカー
15	水	有機ご飯・鯖の味噌煮・カボチャバター焼き・レタスと卵のコンソメスープ	鯖・大豆・小麦・乳・モモ・卵	ピルクル・桃缶・ホットケーキ
16	木	有機ご飯・豚肉のトマトシチュー・厚焼き玉子・わかめ中華スープ	豚肉・大豆・小麦・牛肉・乳・バナナ・卵	ピルクル・バナナ・クッキー

17	金	有機ご飯・皮なしシュウマイ・ブロッコリーと人参のサラダ・大根の味噌汁	豚肉・大豆・小麦・乳・卵	お茶・梨・ジャムサンド
20	月	有機あずきご飯・タンドリーチキン・小松菜おひたし・生麩とニンジンのおすまし	鶏肉・大豆・小麦・牛肉・乳・バナナ・卵	お茶・バナナ・クリームサンド
21	火	有機ご飯・麻婆豆腐・ベーコンとキャベツのサラダ・ポタージュ	豚肉・大豆・小麦・乳・リンゴ	牛乳・リンゴ・おせんべい
22	水	有機ご飯・鶏レバーと人参の甘辛煮・もやしの味噌和え・油揚げと小松菜の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・牛肉・乳・卵	牛乳・パイナップル・ジャムサンド
23	木	有機ご飯・親子煮・春キャベツのおひたし・じゃがいものバター味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・牛肉・乳・モモ・卵	ピルクル・桃缶・カステラ
24	金	有機五目ご飯・ささ身フライ・粉吹き芋の青海苔和え・わかめの味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・卵	ピルクル・みかん・ホットケーキ
27	月	有機ご飯のハヤシライス・厚揚げの煮物・ホウレン草の胡麻和え	豚肉・大豆・小麦・乳・りんご・ごま・卵	お茶・リンゴ・クラッカー
28	火	有機ごはん・チーズハンバーグ・ブロッコリーのおかか和え・大根の味噌汁	豚肉・大豆・小麦・牛肉・乳・バナナ・卵	お茶・バナナ・クリームサンド

○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」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有機合鴨米コシヒカリ「ひめさゆり」を年間買い付け、玄米で保存し、毎回保育室で胚芽を残した状態に精米して（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。）すぐに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。

○アレルギー食品は表示義務7品目と、表示推奨20品目が記載されております。アレルギー該当食品がある場合は、必ず事前に「連絡帳」と「対面口頭」両者でお知らせください。ご連絡無き場合は、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、おやつ等の代替え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サラダには卵の入ったマヨネーズ、ハンバーグ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が、仕上げの艶出しに使用されている場合がありますので、気になる方は代替希望をお申し出ください。卵アレルギーの児童の代替えのオヤツは卵が含まれない「おせんべい・麩菓子・かりんとう・えびせん等」になります。