



めぐみほいくつ こんだてひょう

平成 29 年 3 月分

日	曜日	お昼ご飯	「アレルギー特定原材料等 27 品目」に含まれるもの	オヤツ (2 回分)
1	水	有機ご飯・鶏の照り焼き・コーンクリームと胡瓜のサラダ・油揚げと人参の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・バナナ	お茶・バナナ・ジャムサンド
2	木	ひな祭りプレート (おひな様ちらし寿司)・サイコロステーキ・ブロッコリーのサラダ・大根とお豆腐の味噌汁・	牛肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	牛乳・みかん・クリームサンド
3	金	有機ご飯・肉団子のトマトシチュー・厚揚げとほうれん草の味噌和え・花麩と人参の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・桃	牛乳・桃・雛あられ
6	月	有機ご飯・豚の角煮・赤ピーマンとキャベツとハムの炒め物・三つ葉のスープ	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	お茶・パイナップル・ドーナツ
7	火	有機ご飯・ロールキャベツ・玉ねぎとブロッコリーの炒めもの・わかめ味噌汁	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	お茶・梨・カップケーキ
8	水	有機ご飯の鶏そぼろ丼・サーモンフライ・サツマイモ甘煮・コーンスープ	鶏肉・大豆・小麦・鮭・乳・卵・リンゴ	ピルクル・リンゴ・ウエハース・
9	木	有機パスタのミートソース・トマトと白菜のサラダ・ワカメの中華スープ	牛肉・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・桃	お茶・モモ・バームクーヘン
10	金	有機ご飯・鶏のつくね焼き (※鶏もも焼き)・人参とほうれん草の炒り豆腐・小松菜の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵	お茶・ミカン・カルシウム煎餅
13	月	有機ご飯・チキンカレー・赤ピーマンと春キャベツのサラダ・ハムのコンソメスープ	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	牛乳・パイナップル・ワッフル
14	火	有機ご飯・ささみの紫蘇巻きフライ・白菜とリンゴのサラダ・アオサの味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・リンゴ	牛乳・ミカン・クラッカー
15	水	しらすとゆかりの有機ご飯・豚肉のピカタ (※豚肉の玉葱ソテー)・カボチャ甘煮・レタスとソーセージのコンソメ	小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・桃	ピルクル・桃・ホットケーキ
16	木	有機ご飯・ビーフシチュー・プチトマト・もやしとわかめのコンソメスープ	牛肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・バナナ	お茶・バナナ・クッキー
17	金	有機ご飯の鮭そぼろ丼・新玉葱とポローニャソーセージのサラダ・ニラの味噌汁	鮭・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン	お茶・梨・ジャムサンド

21	火	有機ご飯・人参のミートローフ・ホウレン草とベーコンの炒め物・さつまいもの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・豚肉・乳・ゼラチン・卵・バナナ	お茶・バナナ・クリームサンド
22	水	有機ご飯・麻婆ナス・厚焼き玉子（※枝豆腐）・春キャベツの味噌汁	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・リンゴ	牛乳・リンゴ・おせんべい・
23	木	有機ご飯・牛肉の肉じゃが・さつま揚げとゴボウの煮物・お麩と小松菜の味噌汁	牛肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	牛乳・パイナップル・ジャムサンド・
24	金	有機ご飯・鶏肉入りグラタン風煮・小松菜のお浸し・にんじんとわかめの味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・桃	お茶・桃缶・カステラ
27	月	有機ご飯・白身魚フライ・ブロッコリーと人参のサラダ・あさりの味噌汁	大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵	ピルクル・みかん・ホットケーキ
28	火	有機ご飯の・五目豆腐・あぶら麩と人参の煮物・ホウレン草の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・リンゴ	お茶・リンゴ・クラッカー
29	水	有機ごはん・ひじき入りハンバーグ・レタス細切り・人参のグラッセ・わかめの味噌汁	牛肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・バナナ	牛乳・バナナ・麩菓子
30	木	有機五目ご飯・鯖の照り焼き・ベーコンとじゃがいもと胡瓜のサラダ・お麩の味噌汁	鶏肉・鯖・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵	牛乳・パイナップル・ビスケット
31	金	有機ご飯のビーフドライカレー・いんげんと人参のサラダ・ゴマ豆腐・布海苔の味噌汁	牛肉・ごま・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・バナナ	お茶・カップケーキ、バナナ

○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。おやつ用の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。