



めぐみほいくしつこんだてひょう

平成 29 年 5 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	月	ツナとコーンの有機ピラフ・塩焼き鳥・春キャベツと人参の炒め物・玉ねぎのコンソメスープ	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・バナナ・ゼラチン・卵・	お茶・バナナ・ビスケット
2	火	「こどもの日の行事給食」有機ご飯・鯉のぼりハンバーグ・胡瓜スティック・人参ソテー・ポテトサラダ・大根と卵の味噌汁	桃・大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳、桃缶・ジャムサンド
6	土	有機ご飯・とろけるチーズのハンバーグ・プチトマト・キャベツの味噌汁	大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	お茶・ミカン・ビスケット
8	月	牛ひき肉の有機そうめんチャンプルー・ハムのオムレツ・人参スティック・かきたま汁	リンゴ・大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・卵・	牛乳・りんご・ウェハース
9	火	有機ご飯・さんま焼きほぐし・鶏レバーともやしの炒めもの・わかめの味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・みかん・ジャムサンド
10	水	有機ご飯の豚丼・ブロッコリーサラダ・プチトマト・新玉葱と厚揚げの味噌汁	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・梨缶・カルシウム煎餅
11	木	有機ご飯・鶏のから揚げ・キャベツと人参のサラダ・さつまいものクリームスープ	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・バナナ・ジェリー
12	金	有機ご飯・ポークミルクカレー・トマトときゅうりとサツマイモのサラダ・小松菜と油揚げの味噌汁	大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・桃	お茶・桃・ジャムサンド
13	土	有機ご飯・鶏もも肉の醤油煮・小松菜と玉葱の炒め物・青ネギと人参の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・	お茶・ミカン・ビスケット
15	月	有機ご飯・鮭のマヨネーズ焼き・卵豆腐・キャベツのおかかサラダ・わかめの味噌汁	鮭・大豆・小麦・バナナ・乳・ゼラチン・卵・	お茶・バナナ・塩むすび
16	火	有機グリーンピースご飯・鶏胸肉のピカタ・人参グラッセ・とろろ昆布汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・パイナップル・おせんべい
17	水	有機ご飯・肉団子のグラタン風煮・人参と卵のしりしり・小松菜の炒め物・わかめの味噌汁	リンゴ・大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・リンゴ・クラッカー
18	木	有機ご飯の海老ピラフ・ポークチョップ・ニラともやしの炒め物・人参の味噌汁	海老・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・桃	お茶・桃・ホットケーキ
19	金	有機ご飯・鶏ももの照り焼き・卵とピーマンのサラダ・コーンスープ	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・バナナ	お茶・バナナ・クッキー

20	土	有機ご飯・海老シュウマイ・胡瓜スティック・ジャガイモと人参の味噌汁	海老・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・	お茶・ミカン・ビスケット
22	月	有機パスタのミートソース・胡瓜と厚揚げのサラダ、ベーコンとほうれん草のコンソメ	大豆・小麦・豚肉・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	お茶・梨・クリームサンド
23	火	有機ご飯・鮭の生姜煮・ハムとホウレン草とトマトのサラダ・大根の味噌汁	バナナ・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・	お茶・バナナ・カスタードサンド
24	水	有機ご飯・ビーフシチュー・南瓜の含め煮・春キャベツともやし味噌汁	リンゴ・大豆・小麦・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・リンゴ・おせんべい・
25	木	有機ご飯・豚の生姜焼き・玉ねぎ炒め・大根と人参の煮物・わかめの味噌汁	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・
26	金	有機ご飯・ささ身紫蘇巻きフライ・小松菜と人参のサラダ・じゃがいもともやしのバター味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・乳・ゼラチン・卵・桃	お茶・桃・おにぎり
27	土	有機ご飯・肉団子入りシチュー・もやしと小松菜の甘味噌和え・とろろ昆布汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・	お茶・ミカン・ビスケット
29	月	有機五目ご飯・皮なしシューマイ・プチトマト・さつま揚げとホウレンソウの味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・豚肉・乳・ゼラチン・卵・	お茶・みかん・クリームサンド
30	火	有機ご飯・鶏のマヨ醤油唐揚げ・ホウレン草バター炒め・新玉葱の味噌汁	鶏肉・大豆・小麦・ゼラチン・卵・リンゴ	お茶・リンゴ・クラッカー
31	水	有機ご飯のペッパーランチ(牛肉・青ネギ・コーン)・マカロニとパプリカのサラダ・三つ葉の味噌汁	バナナ・大豆・小麦・牛肉・乳・ゼラチン・卵・	牛乳・バナナ・クッキー

○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。

○アレルギー食品欄には表示義務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」双方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・ジャムサンド等」になります。