



めぐみほいくしつ・こんだてひょう

2018年1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)
4	木	有機ご飯・肉麻婆豆腐・ミニがんもと野菜の煮物・わかめの味噌汁	小麦・大豆・豚肉・乳・バナナ・	麦茶・バナナ・アンパンマンせんべい
5	金	有機ご飯・サイコロステーキのデミソース・人参のグラッセ・キャベツの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・りんご・乳・	麦茶・りんご・クリームサンド
6	土	有機ご飯・マグロの青のり揚げ・きゅうりスティック・キノコの味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・桃・米・卵 (おやつ)	麦茶・桃・ドーナツ
9	火	有機七草粥・鶏肉のふわふわつくね・人参と卵のしりしり (※卵抜き)・大根とインゲンの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・リンゴ・乳・鶏肉・卵 (おやつ)	麦茶・リンゴ・バームクーヘン
10	水	有機ご飯・シーフードミルクカレー・ブロッコリーと南瓜のサラダ・油揚げと玉葱の味噌汁	大豆・小麦・海老・ゼラチン・乳・牛肉・米	麦茶・ミカン・おせんべい
11	木	有機パスタのツナ入りナポリタン・胡瓜と人参のサラダ・ほうれん草の味噌汁	大豆・小麦・卵 (ドーナツ)・乳・豚肉・牛肉	麦茶・パイナップル・カップケーキ
12	金	有機ご飯・マヨ照り焼きチキン・オクラと有機サツマイモのかき揚げ・とろろ昆布の味噌汁	小麦・ゼラチン・リンゴ・乳・鶏肉	麦茶・りんご・アンパンマンポテト
13	土	有機ご飯・白身魚のフライ・ハムと胡瓜の炒め物・人参の味噌汁	大豆・小麦・乳・バナナ・豚肉・卵 (おやつ)	麦茶・バナナ・クッキー
15	月	有機ご飯・チーズクリームシチュー・胡瓜ちくわ (※卵無し)・スティック人参・えのき茸の味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・乳・	麦茶・ミカン・狐おにぎり
16	火	有機ご飯・つくねと白菜のちゃんこ風煮・ほうれん草のバターソテー・大根の味噌汁	大豆・小麦・バナナ・リンゴ・ゼラチン・乳・鶏肉・卵 (おやつ)	バナナ豆乳・リンゴ・カステラ
17	水	有機ご飯・豚ヒレ肉の中華炒め・小松菜のツナ胡麻和え・人参とお麩の味噌汁	大豆・小麦・バナナ・桃・卵 (クッキー)・乳・豚肉	バナナ豆乳・桃・クッキー
18	木	有機ご飯・鶏の甘辛胡麻揚げ・ほうれん草とチーズのお焼き・人参とキャベツの味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・乳	麦茶・みかん・ゆかりおにぎり
19	金	有機ご飯・豚バラとコーンと白菜のとろとろ煮・ブロッコリーの胡麻和え・もやしの味噌汁	大豆・小麦・りんご・卵 (ホットケーキ)・乳・豚肉・胡麻	麦茶・りんご・ホットケーキ
20	土	有機ご飯・野菜入り鶏肉団子・トマトのチーズ焼き・わかめの味噌汁	大豆・小麦・卵 (ビスケット)・乳・鶏肉	麦茶・ミカン・ビスケット
22	月	有機ご飯・玉葱入りビーフストロガノフ・プチトマト・小松菜の味噌汁	大豆・小麦・バナナ・牛肉・米	麦茶・バナナ・おせんべい・

23	火	有機五目ご飯・豆腐入りハンバーグ・ブロッコリーのソテー・えのき茸の味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・乳・豚肉・鯖	麦茶・パイナップル・クリームサンド・
24	水	有機ご飯・鶏レバー生姜甘辛煮・胡瓜ちくわ・プチトマト・サツマイモの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・桃・乳・鶏肉・ゼラチン	麦茶・桃・ジャムサンド
25	木	有機ご飯・骨なし鯖の味噌煮・キャベツと胡瓜のポテトサラダ・コーンスープ	大豆・小麦・鯖・卵（ホットケーキ）・乳・	牛乳・みかん（缶詰）・ホットケーキ
26	金	有機ご飯・ポテトミートローフデミソース・インゲンのバターソテー・豚汁	大豆・小麦・ごま・リンゴ・乳・豚肉・牛肉・鮭	牛乳・リンゴ・鮭わかめおにぎり
27	土	有機ご飯・サーモンフライ・南瓜の甘煮・プチトマト・とろろ昆布汁	大豆・小麦・鮭・米	麦茶・ミカン・おせんべい
29	月	肉味噌有機焼きうどん・ベーコンと胡瓜のサラダ・水菜と揚げの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・豚肉・米・桃・卵（おやつ）	麦茶・桃・ビスケット
30	火	有機ご飯・たらこ入り鶏バーグ・焼き豚と胡瓜のサラダ・人参とお麩の味噌汁	大豆・小麦・胡麻・乳・りんご・鶏肉・豚肉	麦茶・りんご・胡麻揚げパン
31	水	有機ご飯のチキンライス・チーズコーンスティック・ほうれん草のマヨ胡麻和え・牛蒡の味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・胡麻・卵（クッキー） 乳	麦茶・ミカン・クッキー

○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

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AEOON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、おやつの代替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。