



めぐみほいくしつ こんだてびょう

2018年11月分

日	曜日	お昼のメニュー	離乳食後期 (生後9ヶ月~)	オヤツ (2回分)	使用されている特定 アレルギー食材 27品目
1	木	有機ご飯・骨なし鰯のチーズフライ・有機サツマイモとブロッコリーのサラダ・舞茸の味噌汁	㊀有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・舞茸の味噌汁	牛乳・バナナ・ジャムサンド	㊀大豆・小麦㊁大豆・鶏肉・小麦㊃小麦・乳・バナナ
2	金	有機ご飯・牛肉と牛蒡の柔らか煮・五目ポテトサラダ・小松菜の味噌汁	㊀有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・小松菜味噌汁	麦茶・りんご・ホットケーキ	㊀牛肉・大豆・小麦㊁大豆・鶏肉・小麦㊃乳・小麦・りんご・卵
5	月	有機ご飯・鶏肉のバター照り焼き・プチトマトと蒟蒻草の海苔和え・もやしの味噌汁	㊀有機軟飯・牛挽肉醤油煮・白菜煮浸し・もやしの味噌汁	麦茶・桃・おせんべい	㊀鶏肉・大豆・小麦㊁大豆・牛肉・小麦㊃桃
6	火	有機ご飯・サイコロステーキのデミソース、インゲン添え・人参のしりしり・大根の味噌汁	㊀有機しらす軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・大根の味噌汁	牛乳・リンゴ・ビスケット	㊀牛肉・大豆・小麦㊁大豆・卵・小麦㊃りんご・小麦・乳
7	水	有機ご飯・マヨ醤油唐揚げ・パプリカと胡瓜の中華炒め・わかめの味噌汁	㊀有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・わかめの味噌汁	麦茶・パイナップル・おせんべい	㊀鶏肉・大豆・小麦㊁大豆・卵・小麦㊃なし
8	木	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	㊀有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・人参スティック煮・有機サツマイモの味噌汁	麦茶・みかん・ピザトースト	㊀鶏肉・大豆・乳・小麦㊁大豆・鶏肉・小麦㊃大豆・乳・卵・小麦
9	金	有機ご飯・ポークカレーシチュー・蓮根のふわふわ揚げ・大根の味噌汁	㊀有機軟飯・鶏肉の柔らか煮・ブロッコリーの煮浸し・大根の味噌汁	麦茶・りんご・アンパンマンポテト	㊀豚肉・大豆・小麦㊁大豆・鶏肉・小麦㊃りんご

10	土	有機ご飯・豚の角煮・キャベツとコーンのサラダ・油揚げと小松菜の味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・人参スティック煮・小松菜の味噌汁	麦茶・桃・ウェハース	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③卵・小麦・乳・桃
12	月	有機ご飯・サーモンバタームニエル、ブロッコリー添え・人参グラッセ・豆腐とわかめの味噌汁・	②有機軟飯・南瓜そぼろ煮・油麩卵とじ・豆腐とわかめの味噌汁	麦茶・ミカン・クッキー	①鮭・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・卵・小麦③小麦・卵・乳
13	火	有機ご飯・ミートボールのパンブキンシチュー・ほうれん草とベーコンのサラダ・茄子の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・茄子の味噌汁	飲むヨーグルト・リンゴ・かにパン	①鶏肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③小麦・乳・りんご
14	水	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	②有機軟飯・鰹の味噌煮・きゅうりスティック煮・人参の味噌汁	麦茶・柿・クッキー	①豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③卵・小麦・乳
15	木	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	②有機軟飯・豆腐のみそ煮・マッシュポテト・青梗菜の味噌汁	麦茶・みかん・ジャムサンド	①牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③小麦・乳
16	金	有機ご飯・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	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・具なし味噌汁	麦茶・りんご・バームクーヘン	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦・③りんご・小麦・乳・卵
17	土	有機ご飯・白菜と豚肉クリーム煮・ニンジンのサラダ・じゃが芋の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・じゃが芋の味噌汁	麦茶・みかん・牛乳ドーナッツ	①豚肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③小麦・乳・卵
19	月	有機ご飯・ひじき入り鶏バーグ・ハムと人参と大根のサラダ・わかめ味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・わかめの味噌汁	牛乳・バナナ・おせんべい・	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③バナナ・乳
20	火	有機ご飯・骨なし鰹のみりん干し焼き・キャベツのウィンナー炒め・ベーコンと水菜の味噌汁	②有機軟飯・牛肉柔らか煮・きゅうりスティック煮・水菜の味噌汁	麦茶・パイナップル・クリームサンド・	①豚肉・牛肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③卵・小麦・乳
21	水	有機ご飯・豚の生姜焼き・ニンジンとタマネギのマリネ・クリームコーンスープ	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・クリームコーンスープ	麦茶・桃・ジャムサンド	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・小麦③乳・小麦・桃
22	木	有機ご飯・鶏つくね焼き BBQ ソース・人参と小松菜のサラダ・エリンギの味噌汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・わかめの味噌汁	牛乳・みかん・ホットケーキ	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③小麦・乳・卵
24	土	有機ご飯・牛肉と茸のオイスター炒め・わかめの酢の物・油揚げと小松菜の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・豆腐のケチャップ煮・大根の味噌汁	麦茶・みかん・焼きおにぎり	①牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③なし
26	月	有機ご飯・豚ヒレカツ・ほうれん草胡麻和え・プチトマト・お麩と人参の味噌汁	②煮込みうどん・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・人参の味噌汁	麦茶・バナナ・クッキー	①豚肉・大豆・胡麻・小麦②大豆・鶏肉・小麦③小麦・乳・卵・バナナ

27	火	有機ご飯・挽肉とじゃが芋のチーズグラタン・ニンジンスティック・白菜の味噌汁	⑧有機軟飯・鰯のみそ煮・大根のスティック煮・小松菜の味噌汁	飲むヨーグルト・みかん・おせんべい	①大豆・牛肉・乳・小麦②大豆・小麦③乳
28	水	有機鶏五目ご飯・おでん・もやしとじゃが芋のバター味噌汁	⑧有機軟飯・豆腐の醤油煮・きゅうりスティック煮・じゃが芋の味噌汁	麦茶・りんご・プチカップケーキ	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・小麦③りんご・卵・小麦・乳
29	木	有機ご飯・チーズハンバーグ・ほうれん草のベーコンソテー・野菜たっぷり豚汁	⑧有機軟飯・ソフトオムレツ・マッシュポテト・具なし味噌汁	麦茶・桃・クリームサンド	①牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③乳・小麦・桃
30	金	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	⑧有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・人参の味噌汁	牛乳・パイナップル・ジャムサンド	①豚肉・大豆・乳・小麦②鶏肉・大豆・小麦③乳・小麦

○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、代替え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致します。

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有機合鴨米コシヒカリ「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AEO N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。