



めぐみほいくしつ・こんだてひょう

2018年12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	土	コミュニティセンターにてクリスマスパーティ			
3	月	①有機もみじご飯・カレー肉じゃが・プチトマト・小松菜とお麩の味噌汁	②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	③牛乳・りんご・ジャムサンド	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③乳・小麦・りんご・卵
4	火	①有機五目ご飯・マグロのハーブ揚げ・キャベツのベーコン炒め・わかめの味噌汁	②有機軟飯・牛挽肉醤油煮・白菜煮浸し・わかめの味噌汁	③麦茶・桃・黒糖パン	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③桃・小麦・乳・卵
5	水	①有機ご飯・鶏肉と白菜のクリーム煮・人参のしりしり・大根の味噌汁	②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	③麦茶・りんご・ピザトースト	①鶏肉・乳・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③りんご・小麦・乳
6	木	①有機ご飯・有機パスタのミートソース・有機甘藷とブロッコリーのサラダ・お麩と玉葱の味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・玉葱の味噌汁	③麦茶・ミカン・おせんべい	①牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③なし
7	金	①有機ご飯・豆腐と豚肉の中華煮・ツナと胡瓜のサラダ・ほうれん草の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・人参スティック煮・ほうれん草の味噌汁	③麦茶・パイナップル・ドーナッツ	①豚肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③乳・卵・小麦
8	土	①有機ご飯・チキンミルクカレー・有機	②有機軟飯・鶏肉の柔らか煮・ブロッコリーの煮浸	③麦茶・桃・アンパンマンポテト	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③

		サツマイモサラダ・大根の味噌汁	し・大根の味噌汁		桃
10	月	①有機ご飯・麻婆豆腐・南瓜のグラタン・野菜たっぷり豚汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・人参スティック煮・具なしの味噌汁	③牛乳・りんご・プチケーキ	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥卵・小麦・乳・りんご
11	火	①有機ご飯・豚ヒレとんかつ・スティック人参・豆腐の味噌汁	②有機軟飯・南瓜そぼろ煮・油麩卵とじ・豆腐の味噌汁	③麦茶・ミカン・焼きおにぎり	豚肉・大豆・小麦④大豆・鶏肉・卵・小麦⑤米
12	水	①有機ご飯・おでん・ほうれん草とベーコンのサラダ・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・椎茸の味噌汁	③麦茶・リンゴ・ジャムサンド	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥小麦・乳・りんご
13	木	①有機ご飯・鶏肉のパーベキュー煮・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	③バナナ豆乳・桃・クッキー	④鶏肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥卵・小麦・乳・桃
14	金	①有機ご飯・サイコロステーキ・BBQソース・人参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	③麦茶・みかん・牛乳寒天	④牛肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥乳
15	土	①有機ご飯・豚バラと白菜の中華煮・ブロッコリーの白和え・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・えのき茸の味噌汁	③麦茶・桃・ビスケット	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥桃・小麦・乳・卵
17	月	①有機ご飯・野菜入り鶏肉団子照り焼き・ニンジンのおやき・わかめと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・豆腐の味噌汁	③牛乳・ミカン・ホットケーキ	④鶏肉・大豆・乳・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥小麦・乳
18	火	①有機ご飯・牛肉の麻婆春雨・蓮根のフライ・水菜の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・水菜の味噌汁	③麦茶・バナナ・おせんべい	④牛肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥バナナ
19	水	①有機ご飯・骨なし鯖ハーブ焼き・白菜と厚揚げのトロトロ・サツマイモの味噌汁	②有機軟飯・牛肉柔らか煮・きゅうりスティック煮・サツマイモの味噌汁	③麦茶・パイナップル・クリームサンド	④鯖・大豆・小麦⑤大豆・牛肉・小麦⑥小麦・乳
20	木	①有機ご飯・豆腐のエピマヨ風・有機南瓜のごま天ぷら・玉葱と豚肉の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・豚肉の味噌汁	③麦茶・桃・ジャムサンド	④豚肉・乳・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥乳・小麦・桃
21	金	①有機ご飯・ひじき入りハンバーグ・キャベツと胡瓜のサラダ・コーンクリームスープ	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・コーンクリームスープ	③麦茶・みかん(缶詰)・パームクーヘン	④牛肉・豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥小麦・乳・卵
22	土	①有機ご飯・鶏の竜田揚げ・レタスとインゲンのサラダ・ワカメの味噌汁	②しらす入り有機軟飯・豆腐のケチャップ煮・ワカメの味噌汁	③飲むヨーグルト・リンゴ・おせんべい	④鶏肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥なし

25	火	〔行事食・クリスマスプレート〕 Ⓐ 有機 ご飯ノきら星ピラフ・ローストチキン・ポ インセチアサラダ・トマトシチュー	Ⓑ 煮込みうどん・肉団子の柔らかか煮・きゅうりステ ィック煮・トマトシチュー	Ⓒ 麦茶・バナナ・クリスマスデコ レーションケーキ（卵不使用もあ ります）	Ⓐ 豚肉・鶏肉・大豆・小麦 Ⓑ 大豆・鶏肉・ 小麦 Ⓒ 小麦・乳・卵・バナナ
26	水	Ⓐ 有機ご飯・すき焼き風煮・ニンジンと ブロッコリーのサラダ・えのき茸とお麩の 味噌汁	Ⓑ 有機軟飯・鯡のみそ煮・大根のスティック煮・お 麩の味噌汁	Ⓒ 麦茶・桃・おせんべい	Ⓐ 大豆・牛肉・乳・小麦 Ⓑ 大豆・小麦 Ⓒ 桃
27	木	Ⓐ 有機鶏五目ご飯・チキンツナコーング ラタン・スティック胡瓜・人参と油揚げの 味噌汁	Ⓑ 有機軟飯・豆腐の醤油煮・きゅうりスティック煮・ 人参の味噌汁	Ⓒ 牛乳・りんご・プチカップケー キ	Ⓐ 鶏肉・大豆・小麦 Ⓑ 大豆・小麦 Ⓒ りん ご・卵・小麦・乳
28	金	Ⓐ 有機ご飯・やわらかチキンナゲット BBQソース・ほうれん草とパプリカの白和 え・白菜のお味噌汁	Ⓑ 有機軟飯・ソフトオムレツ・マッシュポテト・白 菜の味噌汁	Ⓒ 麦茶・ミカン・クッキー	Ⓐ 鶏肉・大豆・小麦 Ⓑ 大豆・卵・小麦 Ⓒ 乳・小麦・卵

○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¹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²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。