



## めぐみほいくしつ こんだてひょう

2018年2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)
1	木	有機ご飯・照り焼きマヨチキン・オクラと人参のかき揚げ・キャベツのコールスロー・わかめの味噌汁	小麦・大豆・豚肉・乳・バナナ	麦茶・バナナ・アンパンマンおせんべい
2	金	有機ご飯の恵方巻き・海老カツ・大豆入りポテトサラダ・つみれ野菜味噌汁	大豆・小麦・牛肉・りんご・乳	麦茶・りんご・クリームサンド
3	土	有機ご飯・鮭入りチキンバーグ・ブロッコリーのソテー・えのき茸の味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・桃・米・卵 (おやつ)	麦茶・桃・ビスケット
5	月	有機ご飯・麻婆豆腐・キャベツとコーンとベーコンのサラダ・野菜たっぷり豚汁	大豆・小麦・ゼラチン・リンゴ・乳・鶏肉・卵 (おやつ)	麦茶・リンゴ・ホットケーキ
6	火	有機ご飯・鶏の中華炒め・ブロッコリーと厚揚げのサッと煮・玉葱の味噌汁	大豆・小麦・海老・ゼラチン・乳・牛肉・米	バナナ豆乳・ミカン・アンパンマンおせんべい
7	水	子狐有機にゅうめん・鶏肉の巾着煮・ほうれん草のマヨ胡麻和え・人参の味噌汁	大豆・小麦・卵・乳・鶏肉・ごま・バナナ	麦茶・バナナ・ウェハース
8	木	有機ご飯・ふわふわつくねバーベキュー味・長芋の天ぷら・プチトマト・とろろ昆布の味噌汁	小麦・ゼラチン・リンゴ・乳・鶏肉	牛乳・りんご・ジャムサンド
9	金	有機ご飯・骨なし鰯のみりん焼き・南瓜コロッケ・胡瓜とわかめの酢の物・小松菜の味噌汁	大豆・小麦・牛肉	麦茶・ぼんかん・狐おにぎり
10	土	有機ご飯・白身魚フライ・鶏肉ともやしの炒め物・大根の味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・乳・卵 (クッキー)・りんご	麦茶・りんご・クッキー
13	火	有機ご飯・椎茸入りシュウマイ・ほうれん草とパプリカのホワイトソース和え・大根の味噌汁	大豆・小麦・乳・豚肉・卵 (カップケーキ)	麦茶・みかん・プチカップケーキ
14	水	有機ご飯・豚ヒレカツ・小松菜のツナ胡麻和え・芹とお麩の味噌汁	大豆・小麦・バナナ・卵 (カステラ)・乳・豚肉・ごま	麦茶・バナナ・カステラ
15	木	有機ご飯・鶏の親子煮(※鶏のすき焼き煮)・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・卵 (親子煮※代替え有り)	麦茶・みかん・ゆかりおにぎり
16	金	有機ご飯・豚と白菜のケチャップ煮・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 (バームクーヘン)・乳・豚肉・胡麻	麦茶・りんご・バームクーヘン
17	土	有機ご飯・野菜入り鶏肉団子・薩摩揚げ(※卵白なし)と根菜の煮物・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
19	月	有機ご飯・ビーフシチュー・ほうれん草とコーンのサラダ・南瓜と揚げの味噌汁	大豆・小麦・りんご・牛肉・米	麦茶・りんご・アンパンマンおせんべい

20	火	有機ご飯・チーズハンバーグ・ブロッコリーのソテー・椎茸とじゃが芋の味噌汁	大豆・小麦・乳・豚肉・牛肉	麦茶・パイナップル・クリームサンド
21	水	有機パスタのミートソース・春キャベツのツナ炒め・プチトマト・わかめスープ	大豆・小麦・ゼラチン・桃・乳・牛肉・ごま	麦茶・桃・ジャムサンド
22	木	有機ご飯・タンドリーチキン・キャベツと胡瓜とりんごのサラダ・コーンスープ	大豆・小麦・鶏肉・卵（ホットケーキ）・乳・りんご	牛乳・みかん・ホットケーキ
23	金	有機ご飯・牛肉のすき焼き風煮・インゲンとベーコンのサラダ・豚汁	大豆・小麦・ごま・リンゴ・乳・豚肉・牛肉	牛乳・リンゴ・おかかおにぎり
24	土	有機ご飯・鶏のささみフライ・ブロッコリーとトマトのおかか和え・とろろ昆布汁	大豆・小麦・鮭・米・鶏肉	麦茶・ミカン・アンパンマンおせんべい
26	月	有機ご飯・鶏つくねのちゃんご鍋風・ベーコンとサツマイモのサラダ・水菜の味噌汁	大豆・小麦・鶏肉・豚肉・桃・卵（ビスケット）	麦茶・桃・ビスケット
27	火	有機五目ご飯・豆腐のエビマヨ風・豚の角煮と胡瓜の和え物・人参と油揚げの味噌汁	大豆・小麦・乳・りんご・鶏肉・豚肉・卵（ホットケーキ）	麦茶・りんご・ホットケーキ
28	水	有機ご飯のハヤシライス・ほうれん草ともやしの胡麻味噌和え・ほうとう風味噌汁	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、基本的に代替え食品の提供はありません。希望がある場合はお申し出下さい。）

○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・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、おやつのもので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。卵使用メニューの後ろに（※代替えメニュー）が記載されています。