



めぐみほいくしつ こんだてひょう

2018年3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・鶏南瓜の焼きコロッケ・人参とツナのしりしり・きゅうりスティック・わかめの味噌汁	小麦・大豆・鶏肉・乳・バナナ	麦茶・バナナ・おせんべい
2	金	「ひな祭りプレート」おひな様の有機ちらし寿司・チキンロール・フルーツサラダ・手鞠野菜のお吸い物	大豆・小麦・鶏肉・卵 (ちらし寿司)・乳	麦茶・いちご・ひなあられ
3	土	有機ご飯・サーモンカツレツ・ブロッコリーの胡麻和え・茸の味噌汁	大豆・小麦・鮭・胡麻・桃・米・卵 (おやつ)	麦茶・桃・ビスケット
5	月	有機ご飯・豚の角煮ともやしの甘味噌和え・キャベツとベーコンの炒め物・コーンスープ	大豆・小麦・ゼラチン・バナナ・乳・豚肉	麦茶・バナナ・クリームサンド
6	火	有機ご飯・ポークミルクカレー・インゲンと厚揚げのあんかけ・玉葱の味噌汁	大豆・小麦・海老・ゼラチン・乳・豚肉・米	バナナ豆乳・ミカン・おせんべい
7	水	有機そばろ焼きうどん・チーズちくわ・ほうれん草のマヨ胡麻和え・人参の味噌汁	大豆・小麦・卵・乳・豚肉・牛肉・りんご	麦茶・りんご・ウェハース
8	木	有機ご飯・牛蒡と鶏肉の柔らか煮・サツマイモの天ぷら・プチトマト・とろろ昆布の味噌汁	小麦・ゼラチン・桃・乳・鶏肉	牛乳・桃・ジャムサンド
9	金	有機ご飯・鱈のムニエル・人参グラッセ・胡瓜とわかめの酢の物・野菜豚汁	大豆・小麦・豚肉	麦茶・ぼんかん・狐おにぎり
10	土	有機ご飯・春巻き・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
12	月	有機ご飯・五目鶏巾着・ほうれん草と人参のサラダ・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
13	火	有機ご飯・豚ヒレカツ・小松菜のツナ胡麻和え・芹の味噌汁	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
14	水	有機ご飯・牛肉豆腐・ほうれん草のクリームソース・人参とキャベツの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・乳	麦茶・みかん・ゆかりおにぎり
15	木	有機ご飯・鶏モモとキャベツの塩麹炒め・ブロッコリーとロースハムの酢味噌和え・大根の味噌汁	大豆・小麦・りんご・卵 (バームクーヘン)・乳・豚肉・牛肉	麦茶・りんご・バームクーヘン
16	金	有機ご飯・骨なし鯖の味噌煮・油麩と根菜の煮物・わかめの味噌汁	大豆・小麦・卵 (ビスケット)・乳・鯖	麦茶・ミカン・ビスケット
17	土	有機ご飯・シーフードクリームシチュー・ほうれん草と人参の胡麻和え・南瓜と揚げの味噌汁	大豆・小麦・りんご・海老・イカ・胡麻	麦茶・りんご・おせんべい

19	月	有機ご飯・ポテミートローフ・トマトと長芋のマリネ・小松菜の味噌汁	大豆・小麦・乳・牛肉・バナナ・卵〔ホットケーキ〕	麦茶・バナナ・ホットケーキ
20	火	有機パスタのソーセージナポリタン・春キャベツのミモザ炒め（※キャベツ炒め）・もずくの味噌汁	大豆・小麦・ゼラチン・桃・乳・豚肉・卵（ミモザ炒め）	麦茶・桃・ジャムサンド
22	木	有機ご飯の豚肉スタミナ丼・ちくわ胡瓜・プチトマト・パセリのコンソメスープ	大豆・小麦・豚肉・卵（カステラ）・乳	牛乳・みかん・カステラ
23	金	有機ご飯・ビーフストロガノフ（ホワイトソース）・インゲンとパプリカのサラダ・わかめとネギの味噌汁	大豆・小麦・ごま・リンゴ・乳・牛肉・牛肉	牛乳・リンゴ・おかかおにぎり
24	土	有機ご飯・サーモンフライ・プチトマト・ほうれん草のバターソテー・とろろ昆布汁	大豆・小麦・鮭・米・バナナ	麦茶・バナナ・おせんべい
26	月	有機ご飯・豆乳ベーコン鍋風煮・牛そぼろ南瓜甘煮・胡瓜スティック・わかめの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・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・柔らかくローストビーフ・胡瓜と人参の胡麻酢和え・大根葉と油揚げの味噌汁	大豆・小麦・乳・りんご・牛肉・鶏肉	麦茶・りんご・ジャムサンド
28	水	有機ご飯・牛肉トマトのスペイン炒め・レンコンの唐揚げ・人参と揚げの味噌汁	大豆・小麦・牛肉・卵（クッキー）・乳	麦茶・ミカン・クッキー
29	木	有機しらすご飯・鶏肉の麻婆春雨・中華キャベツ・人参と菜の花の味噌汁	大豆・小麦・ごま・バナナ・乳・鶏肉・卵（ビスケット）	麦茶・バナナ・ビスケット
30	金	有機ご飯・ビーフハンバーグ・小豆と南瓜のいとこ煮・キャベツの麴サラダ・とろろ昆布汁	大豆・小麦・乳・牛肉	牛乳・みかん・おせんべい
31	土	有機ご飯・ふわふわチキンナゲット・中華きゅうり・プチトマト・わかめの味噌汁	大豆・小麦・ごま・リンゴ・乳・鶏肉・卵（ビスケット）	麦茶・りんご・ビスケット

〇めぐみ保育室では、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囑託の管理栄養士と共に実践しています。ですから、お子様の健全な成長のため、その日の給食を完食できることが好ましいですが、基本的に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。（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。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】

〇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。

〇昼食の主食…離乳食は「後期」（3回食）よりの提供となります。「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。

〇食物アレルギーがある場合は事前に「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ています。（※印で表記）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。