



めぐみほいくしつ こんだてひょう

平成 30 年 4 月

日	曜日	離乳食完了期以降 (生後 12 ヶ月～)	離乳食後期 (生後 8 ヶ月～11 ヶ月)	おやつ (午前は果物・午後は軽食)	使われている食材 (有機米以外の食材)
2	月	①有機ご飯・チーズハンバーグ・ブロッコリーとベーコンのサラダ・大根のお味噌汁	②有機軟飯・豆腐と挽肉の味噌煮・大根の味噌汁・ブロッコリースープ煮	③牛乳・リンゴ・ビスケット	①牛肉・豚肉・乳・ブロッコリー・大根・大豆・小麦②大豆・鶏肉・大根・ブロッコリー③乳・りんご・小麦・卵・乳
3	火	①有機ご飯のチキンライス・キャベツのマリネ・わかめの味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶、バナナ・ジャムサンド	①②鶏肉・乳・キャベツ・わかめ・大豆・人参・ピーマン・トマト③バナナ・小麦・乳
4	水	①有機ご飯・タラのフライ・プチトマト・薩摩揚げと根菜の煮物・とろろ昆布汁	②有機軟飯・タラのそぼろ・トマト煮・ニンジンの味噌汁	③麦茶・みかん・クッキー	①たら・薩摩揚げ・トマト・昆布・大豆・小麦②大豆・たら・トマト・人参③小麦・卵・乳・みかん
5	木	①有機三色丼 (牛挽肉・卵・インゲン)・南瓜の甘煮・大根の味噌汁	②有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・大根味噌汁	③牛乳・りんご・ドーナッツ	①牛肉・卵・カボチャ・インゲン・大根・大豆・小麦②大豆・卵・大根・カボチャ③乳・りんご・小麦・卵
6	金	①有機ご飯・ふわふわ鶏つくね・プチトマトとスティックきゅうり・コーンスープ	②有機軟飯・ささみひき肉の味噌煮・マッシュポテト・ミルクスープ	③牛乳・桃・ジャムサンド	①鶏肉・トマト・乳・きゅうり・コーン・小麦②大豆・たら・じゃがいも・乳・玉葱③乳・桃・小麦・
7	土	①有機五目ご飯・鶏レバーの甘辛煮・キャベツの塩昆布和え・ニンジンの味噌汁	②有機軟飯・鶏レバーの煮つぶし・キャベツの煮浸し・ニンジンの味噌汁	③麦茶・バナナ・カルシウム煎餅	①鶏肉・タケノコ・椎茸・キャベツ・人参・昆布・大豆・小麦②大豆・鶏肉・キャベツ・人参③バナナ・小麦・乳
9	月	①有機ご飯・豚肉生姜焼き・玉葱炒め・人参しりしり・さつまいものお味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・さつまいものスープ	③牛乳・はっさく・アンパンマンポテト	①甘藷・豚肉・乳・玉葱・人参・生姜・大豆・小麦②大豆・鶏肉・キャベツ・人参・甘藷・乳③ジャガイモ・はっさく・乳
10	火	①有機パスタのミートソース・ツナとトマトのサラダ・ナスのコンソメ	②有機煮込みうどん・ツナのケチャップ煮・ナスのやわらか煮	③麦茶・りんご・ジャムサンド	①牛肉・豚肉・トマト・鮪・ナス・小麦②小麦・大豆・鶏肉・鮪・ナス・白菜③りんご・小麦・乳

11	水	①有機ご飯・豆腐のエビマヨ風・インゲンのごま味噌和え・野菜たっぷり豚汁	②有機軟飯・豆腐の煮物・人参スティック煮・ポタージュ	③麦茶・みかん・クッキー	④大豆・トマト・乳・インゲン・豚肉・ごま・玉葱・小麦⑤大豆・人参・玉葱・乳・小麦⑥ミカン・小麦・卵・乳
12	木	①初経の有機ちらし寿司・ゴマ豆腐・ほうれん草のおかか和え・ワカメの味噌汁	②有機軟飯・経のそぼろ・青梗菜煮・わかめの味噌汁	③麦茶・バナナ・おかかむすび	④鯉・椎茸・筍・ごま・青梗菜・わかめ・大豆・小麦⑤大豆・鯉・青梗菜・わかめ・大豆⑥バナナ・カツオ
13	金	①有機わかめご飯・サイコロステーキ・きゅうりとわかめのサラダ・とろろ昆布汁	②有機軟飯・牛挽肉の醤油煮・きゅうりスティック煮・とろろ昆布汁	③牛乳・もも・おせんべい	④牛肉・青豆・きゅうり・昆布・わかめ・大豆・小麦⑤大豆・牛肉・きゅうり・昆布・小麦⑥乳・桃・小麦・米
14	土	①有機ご飯・チキンミルクカレー・ブロッコリーと人参のチーズ和え・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・ニンジンスティック煮・小松菜の味噌汁	③牛乳・リンゴ・クラッカー	④鶏肉・馬鈴薯・人参・玉葱・乳・小松菜・卵・小麦⑤大豆・鮪・大根・人参・小松菜⑥乳・りんご・小麦
16	月	①有機親子丼・プチトマト・もやしのおかか和え・人参と麩の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・ニンジンの味噌汁	③牛乳・桃・ホットケーキ	④鶏肉・乳・卵・馬鈴薯・もやし・鯉・人参・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・もやし・馬鈴薯・人参⑥乳・桃・小麦・卵
17	火	①有機ご飯・牛肉とゴボウの甘辛煮・人参と胡瓜のサラダ・コーンスープ	②有機軟飯・鶏レバーのつぶし煮・きゅうりスティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・バナナ・クッキー	④牛肉・ごぼう・乳・コーン・人参・きゅうり・小麦⑤大豆・鶏肝・きゅうり・わかめ⑥バナナ・小麦・卵・乳
18	水	①有機ご飯・ひじき入りハンバーグ・きゅうりとパプリカのサラダ・油揚げとほうれん草の味噌汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・はんぺんの味噌汁	③麦茶・パイナップル・おせんべい	④牛肉・豚肉・玉葱・ひじき・きゅうり・はんぺん・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・南瓜・きゅうり・はんぺん・⑥パイナップル・小麦・米
19	木	①有機パスタのソーセージナポリタン・ホウレン草のバターソテー・豆腐とえのきの味噌汁	②煮込みうどん・豆腐のケチャップ煮・ニンジンスティック煮	③お茶・リンゴ・ジャムサンド	④豚肉・トマト・玉葱・ほうれん草・えのき茸・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦・人参⑥リンゴ・ゼラチン・小麦・乳
20	金	①有機ご飯・骨なしサバの味噌煮・ハムと胡瓜の中華炒め・油揚げと大根の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・鯖のそぼろ・きゅうりスティック煮・大根の味噌汁	③お茶・バナナ・クリームサンド	④豚肉・鯖・きゅうり・大根・大豆・小麦⑤大豆・しらす・鯖・大根・きゅうり⑥バナナ・小麦・乳
21	土	①有機ご飯・シーフードクリームシチュー・紫蘇とキャベツのサラダ・厚揚げともやしの味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・大根のスティック煮・もやしの味噌汁	③牛乳・オレンジ・おせんべい	④鶏肉・じゃが芋・イカ・エビ・人参・玉葱・乳・豚肉・キャベツ・もやし・大豆⑤大豆・鶏肉・キャベツ・大根・もやし⑥乳・オレンジ
23	月	①有機ゆかりご飯・豚ひれ肉のバーベキュー炒め・大根と厚揚げの煮物・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐の醤油煮・大根スティック煮・わかめの味噌汁	③牛乳・みかん・ジャムサンド	④しそ・豚肉・わかめ・大根・大豆・小松菜・小麦⑤大豆・大根・わかめ⑥乳・みかん・小麦

24	火	①有機ご飯・鶏肉とじゃが芋のマカロニグラタン・人参とオレンジのサラダ・青梗菜の味噌汁	②有機軟飯・じゃが芋のそぼろ煮・ニンジンスティック煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・リンゴ・狐おにぎり	①鶏肉・じゃが芋・玉葱・乳・人参・小松菜・オレンジ・大豆・小麦②大豆・鶏肉・ジャガ芋・小松菜③リンゴ・大豆
25	水	①有機ご飯・骨なし鰯の竜田揚げ・ほうれん草と人参のゴマ酢和え・やわらかごぼうの味噌汁	②有機軟飯・ほうれん草の鶏そぼろ煮・ニンジンスティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・みかん・クッキー	①鰯・小麦・人参・ほうれん草・大豆・小麦②大豆・鶏肉・ほうれん草・人参・わかめ③ミカン・小麦・卵・乳
26	木	①有機ご飯・ポテミートローフ・プチトマト入りベビーリーフサラダ・さつま揚げと水菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐と挽肉の煮物・マッシュポテト・水菜の味噌汁	③麦茶・バナナ・クリームサンド	①牛肉・豚肉・ジャガイモ・ベビーリーフ・大豆・玉葱・乳・トマト・薩摩揚げ・水菜・大豆・小麦②大豆・鶏肉・大根・じゃが芋・水菜③バナナ・小麦・乳
27	金	①有機ご飯・肉団子とカリフラワーのケチャップ煮・キャベツと玉ねぎのサラダ・三つ葉のすまし汁	②有機軟飯・肉団子のやわらか煮・キャベツの煮浸し・玉葱の味噌汁	③麦茶・はっさく・クラッカー	①鶏肉・カリフラワー・トマト・玉葱・三つ葉・キャベツ・大豆・小麦②大豆・鶏肉・豚肉・玉葱・キャベツ③はっさく・小麦・乳
28	土	①有機ご飯・鶏肉の醤油煮・ハムとブロッコリーの炒め物・さつまいもの味噌汁	②しらす入り有機軟飯・豆腐の味噌煮・ブロッコリー煮浸し・サツマイモ味噌汁	③牛乳・バナナ・ビスケット	①牛肉・豚肉・乳・ブロッコリー・甘藷・大豆・小麦②大豆・しらす干し・甘藷・ブロッコリー③乳・バナナ・小麦・卵

○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】

○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保育室で毎日精米、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。

○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。該当食品の代替え食を提供しております。尚、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。