



## めぐみほいくしつ こんだてひょう

平成 30 年 6 月分

日	曜日	離乳食完了期以降 (生後 12 ヶ月～)	離乳食後期 (生後 9 ヶ月～11 ヶ月)	おやつ (午前は果物・午後は軽食)	平成 23 年度調査における表示義務「アレルギー物質 20 品目」及び「表示推奨 7 品目」のうち含まれる食品
1	金	㊤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	㊤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	㊤麦茶・リンゴ・ビスケット	㊤牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦㊥大豆・鶏肉㊦乳・りんご・小麦
2	土	㊤有機ご飯・鶏の醤油酒蒸し・キャベツのマリネ・ベーコンのクリームスープ	㊤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	㊤牛乳・バナナ・ジャムサンド	㊤㊥鶏肉・乳・大豆㊦バナナ・小麦・乳
4	月	㊤有機ご飯・鯖のカレー粉焼き・プチトマト・厚揚げの煮物・とろろ昆布汁	㊤有機軟飯・鯖のそぼろ・トマト煮・ニンジンの味噌汁	㊤麦茶・みかん・クッキー	㊤鯖・大豆・小麦㊥大豆・鯖㊦小麦・卵・乳・
5	火	㊤有機三色丼 (牛挽肉・卵・インゲン)・南瓜と小豆のいとこ煮・大根の味噌汁	㊤有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・大根味噌汁	㊤牛乳・りんご・ウェハース	㊤牛肉・卵・大豆・小麦㊥大豆・卵㊦乳・りんご・小麦・卵・
6	水	㊤有機ご飯・麻婆豆腐・春雨とパプリカときゅうりのサラダ・ミルクスープ	㊤有機軟飯・白身魚の味噌煮・マッシュポテト・ミルクスープ	㊤牛乳・みかん・ジャムサンド	㊤大豆・豚肉・乳・小麦㊥大豆・乳㊦小麦・乳
7	木	㊤有機五目ご飯・鶏レバーの甘辛煮・キャベツの塩昆布和え・人参と豚肉の味噌汁	㊤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	㊤麦茶・バナナ・カルシウム煎餅	㊤鶏肉・豚肉・大豆・小麦㊥大豆・鶏肉㊦バナナ・小麦乳

8	金	①有機ご飯・豚肉生姜焼き・ピーマン玉葱炒め・人参しりしり・さつまいもの味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・さつまいものスープ	③牛乳・バナナ・ゼリー	④豚肉・乳・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・⑥乳・小麦・乳・バナナ・ゼラチン
9	土	①有機ご飯・鶏の照り焼き・インゲンのごま味噌和え・ベーコン入りポターージュ	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	④牛肉・豚肉・乳・小麦⑤小麦・大豆・鶏肉・⑥りんご・小麦・乳
11	月	①有機ご飯・牛肉の甘味噌胡瓜・チーズちくわ・プチトマト・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・ポターージュ	③麦茶・みかん・クッキー	④牛肉・乳・豚肉・ごま・大豆・小麦⑤大豆・人参・玉葱・乳・小麦⑥小麦・卵・乳
12	火	①初経の有機ちらし寿司・ゴマ豆腐・小松菜のヨーグルト和え・ワカメの味噌汁	②有機軟飯・鯉のそぼろ・青梗菜煮・わかめの味噌汁	③麦茶・バナナ・塩むすび	④ごま・大豆・小麦⑤大豆⑥バナナ・米
13	水	①有機ご飯・サイコロステーキ・大根ときゅうりのたらこサラダ・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・大豆・小麦⑤大豆・牛肉・小麦⑥乳・桃・小麦・米
14	木	①有機ご飯・チキンミルクカレー・チーズオムレツ（※ハムのチーズ焼き）・小松菜のコンソメスープ	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・リンゴ・クラッカー	④鶏肉・乳・卵・小麦⑤大豆⑥乳・りんご・小麦
15	金	①有機親子丼（※かしわ丼）・ハッシュポテト・もやしのおかか和え・人参の味噌汁	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・キツネおにぎり	④鶏肉・乳・卵・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉⑥乳・桃・大豆・米
16	土	①有機ご飯・サーモンフライ・スティック人参・卵の花煮物・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・サーモンそぼろ・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鮭・大豆・小麦⑤大豆・鮭⑥バナナ・小麦・卵・乳
18	月	①有機ご飯・マグロの生姜煮・きゅうりスティック・五目けんちん汁	②有機軟飯・まぐろのそぼろ・きゅうりスティック煮・はんぺんの味噌汁	③麦茶・オレンジ・おせんべい	④牛肉・豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉⑥小麦・米
19	火	①有機パスタのソーセージナポリタン・ほうれん草のソテー・じゃが芋の豆乳スープ	②煮込みうどん・ソーセージのケチャップ煮・人参スティック煮	③麦茶・梨・ジャムサンド	④豚肉・乳・小麦・大豆⑤大豆・豚肉・小麦⑥ゼラチン・小麦・乳
20	水	①有機ご飯・鰯の胡麻焼き・ハムと胡瓜のサラダ・油揚げと大根の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・鰯のそぼろ・きゅうりスティック煮・大根の味噌汁	③麦茶・バナナ・クリームサンド	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆⑥バナナ・小麦・乳
21	木	①有機ご飯・ビーフシチュー・じゃことキャベツの和え物・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麦茶・リンゴ・ホットケーキ	④牛肉・乳・豚肉・小麦・大豆・⑤鶏肉・大豆⑥乳・りんご・卵・小麦
22	金	①有機小豆ご飯・サーモンバタームニエル・大根と厚揚げの煮物・わかめの味噌汁	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麦茶・みかん・ジャムサンド	④鮭・大豆・小麦⑤大豆⑥乳・みかん・小麦・卵・乳

23	土	①有機ご飯・有機肉じゃが・人参の胡麻和え・小松菜と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・じゃが芋のそぼろ煮・人参スティック煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・桃・おにぎり	④牛肉・乳・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉⑥桃・米
25	月	①有機ご飯・鰯の竜田揚げ・ほうれん草ソーテー・ニンジン味噌汁	②有機軟飯・ほうれん草の鶏そぼろ煮・人参スティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・みかん・クッキー	④大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・ほうれん草・人参・わかめ⑥小麦・卵・乳
26	火	①有機ご飯・ひじき入りハンバーグ・プチトマト・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	④牛肉・豚肉・大豆・乳・小麦⑤大豆・鶏肉菜⑥バナナ・小麦・乳
27	水	①有機うどんの牛肉じゃじゃ麺・キャベツと玉ねぎの炒めもの・三つ葉のすまし汁・	②有機軟飯・鶏肉のやわらか煮・キャベツの煮浸し・三つ葉の味噌汁	③麦茶・リンゴ・クラッカー	④牛肉・大豆・小麦⑤鶏肉・大豆⑥りんご・小麦
28	木	①有機ご飯・肉豆腐・ブロッコリーとベーコンの炒め物・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	④牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦⑤大豆⑥乳・バナナ・小麦
29	金	①有機ご飯・ハッシュドビーフ・キュウリの味噌マヨネーズ・椎茸のコンソメスープ	②有機軟飯・白身魚の煮物・きゅうりスティック煮・とろろ昆布汁	③牛乳・桃・おせんべい	④牛肉・乳・卵・大豆・小麦⑤大豆⑥乳・桃・米
30	土	①有機ご飯・豚ヒレカツ・キャベツとにんじんのサラダ・とろろ昆布汁	②有機軟飯・キャベツとツナの煮物・かき玉汁	③麦茶・バナナ・ジャムサンド	④豚肉・小麦・乳⑤小麦・大豆⑥バナナ・ゼラチン・小麦・乳

○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のです。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申し出下さい。

その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。献立にこれらの食品が含まれているときは、お子さんの体調等、特段の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。(変更は指定アレルギー物質を含まないものに限定)

○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<sup>1</sup>の代替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には卵のつなぎを使用しておりません。

おやつ<sup>2</sup>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が、仕上げの艶出しに使用されている場合がありますので、気になる方は代替希望をお申し出ください。卵アレルギーの児童の代替のオヤツは卵が含まれない、おせんべい・麩菓子・かりんとう・えびせん・ジャムサンド等になります。