



平成30年7月分

めぐみほいくしつ こんだてひょう

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)	使用されている特定アレルギー食材
2月	①有機ご飯・コーン入り鶏餃子・カボチャとブロッコリーのサラダ・ニラとお麩の味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らかか煮・お麩の味噌汁・大根スティック煮	③牛乳・リンゴ・ゼリー	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦・③乳・りんご・ゼラチン
3火	①有機ご飯・夏野菜とツナのカレー・ホウレン草とチーズのサラダ・もずく味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・わかめの味噌汁	③麦茶・バナナ・ジャムサンド	①小麦・大豆・乳・②牛肉・乳・大豆③バナナ・小麦・乳
4水	①有機ご飯・茄子の牛肉炒め・スティック人参・豆腐の味噌汁	②有機軟飯・牛挽肉醤油煮・ナスの煮浸し・豆腐の味噌汁	③麦茶・オレンジ・クッキー	①②・牛肉・大豆・小麦③オレンジ小麦・卵・乳
5木	①有機ご飯・チーズ入りハンバーグ・インゲンと人参のサラダ・小松菜の味噌汁	②有機しらす軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・小松菜の味噌汁	③ポカリスエット・りんご・ウェハース	①牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・卵・③乳・りんご・小麦・卵
6金	①七夕の行事食：有機七夕そうめん・五目あんかけ豆腐・枝豆のスープ	②有機軟飯・大根とツナの煮物・マッシュポテト・とろろ昆布汁	③牛乳・プラム・ジャムサンド	①卵・大豆・小麦②鶏・乳・③乳・小麦・ゼラチン
7土	①有機ご飯・とんかつ・人参スティック・わかめの味噌汁	②有機軟飯・揚げないコロッケ・人参スティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・パイナップル・クッキー	①豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦・③小麦・卵・乳
9月	①有機ご飯・手羽先チューリップの梅煮・胡瓜とカニかまの酢の物・豆腐の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉の柔らかか煮・ブロッコリーの煮浸し・豆腐の味噌汁	③麦茶・もも・カルシウム煎餅	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉③桃・小麦・卵・乳

10	火	①有機パスタのミートソース・キャベツとわかめのヨーグルトサラダ・玉ねぎスープ	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・人参スティック煮・たまねぎスープ	③牛乳・ミカン・ゼリー	①牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・③乳・ゼラチン
11	水	①有機ご飯・麻婆豆腐・鶏肉とピーマンともやしの炒め物・青さの味噌汁	②有機しらす軟飯・南瓜そぼろ煮・青梗菜煮・	③麦茶・りんご・かにパン	①大豆・豚肉・鶏肉・小麦②小麦・大豆・牛肉③りんご・小麦・乳
12	木	①有機ご飯の豚丼・キャベツと厚揚げの和え物・人参と麩の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・もも・クッキー	①豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③桃・小麦・卵・乳
13	金	①有機ご飯・ズッキーニと鶏のオープン焼き・人参とツナのしりしり・わかめ味噌汁	②有機軟飯・鯖のそぼろ煮・きゅうりスティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・パイナップル・胡麻塩おむすび	①鶏肉・卵・大豆②大豆③胡麻
14	土	①有機ご飯・鶏モモの照り焼き・人参スティック・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のみそ煮・マッシュポテト・小松菜の味噌汁	③麦茶・桃・クッキー	①鶏肉・大豆②大豆・乳・小麦③桃・小麦・卵・乳
16	月	①有機ご飯・サイコロステーキデミソース・じゃが芋ときゅうりのサラダ・人参味噌汁	②有機軟飯・肉団子のやわらか煮・きゅうりスティック煮・人参味噌汁	③牛乳・バナナ・おせんべい	①牛肉・小麦・大豆②大豆・鶏肉・豚肉③乳・小麦・米・バナナ
17	火	①有機ご飯・豚と茄子の生姜焼き・大根ト胡瓜のディップスティックサラダ・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・小松菜の味噌汁	③牛乳・スイカ・クラッカー	①豚肉・小麦・大豆②大豆・鶏肉③乳・小麦・油脂
18	水	①有機ご飯・鶏肉の中華炒め・トマトと胡瓜のサラダ・油揚げと大根の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・大根の味噌汁	③牛乳・桃・ホットケーキ	①②大豆・鶏肉・小麦根③乳・桃・小麦・卵・乳
19	木	①有機ご飯・牛肉とゴボウの甘辛煮・人参と小松菜のサラダ・えのき茸と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・牛肉柔らか煮・きゅうりスティック煮・コンソメスープ	③麦茶・バナナ・ゼリー	①牛肉・大豆・小麦・②大豆・牛肉③小麦・ゼラチン・バナナ
20	金	①有機ご飯・チキンミルクカレー・ブチトマトのマリネ・野菜たっぷり豚汁	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・小松菜の味噌汁	③麦茶・みかん・アンパンマンポテト	①鶏肉・豚肉・乳・小麦②小麦・大豆
21	土	①有機ゆかりご飯・魚のかば焼き・人参の胡麻和え・わかめの味噌汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・バナナ・おせんべい	①大豆・ごま・小麦②大豆・鶏肉・南瓜・きゅうり・わかめ③バナナ・小麦・米
23	月	①有機ご飯・ポークチョップ・胡瓜と人参のサラダ・ベーコンじゃが芋の味噌汁	②煮込みうどん・豆腐のケチャップ煮・じゃが芋の味噌汁	③お茶・桃・ジャムサンド	①豚肉・小麦・大豆②大豆・小麦・③桃・ゼラチン・小麦・乳

24	火	①有機ご飯・茄子と生揚げの味噌炒め・ハムのオムレツ（※ハムソテー）・ほうれん草とエリンギ味噌汁	②しらす入り有機軟飯・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・もやしの味噌汁	③お茶・バナナ・梅しそおにぎり	①豚肉・卵・小麦・大豆・②大豆・豚肉・鶏肉・大豆③バナナ
25	水	①有機ご飯・クラムチャウダー・鶏と胡瓜の和え物・もやしの味噌汁	②有機軟飯・鯖のみそ煮・大根のスティック煮・もやしの味噌汁	③牛乳・リンゴ・おせんべい・	①豚肉・乳・鶏肉・大豆・②大豆・鯖③乳・りんご・
26	木	①有機ゆかりご飯・鯖のカレー粉焼き・大根と鶏肉の煮物・わかめの味噌汁	②有機軟飯・豆腐の醤油煮・きゅうりスティック煮・わかめの味噌汁	③牛乳・すいか・ジャムサンド・	①鯖・鶏肉・大豆・小麦・②大豆・小麦③乳・小麦
27	金	①有機ご飯・柔らか豚の角煮胡瓜添え・ブチトマト・大根と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・ソフトオムレツ・マッシュポテト・大根の味噌汁	③麦茶・みかん・キツネおにぎり	①豚肉・小麦・大豆②卵・大豆③大豆
28	土	①有機ご飯・豆腐入り柔らかチキンナゲット・人参スティック・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・鶏レバーのつぶし煮・南瓜ペースト・小松菜の味噌汁	③麦茶・桃・ビスケット	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肝・③桃・小麦・乳
30	月	①有機ご飯・鶏肉と夏野菜のデミチーズ焼き・人参のサラダ・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・小松菜の味噌汁	③お茶・りんご・ジャムサンド	①鶏肉・乳・小麦・大豆②大豆・小麦③りんご・小麦・乳
31	火	①有機ご飯・メカジキのソテー香味ソース・人参と小松菜のサラダ・えのき茸と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・小松菜のコンソメスープ	③麦茶・バナナ・おせんべい	①小麦・大豆②大豆・小麦・鶏肉③バナナ

○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。

○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」を提出して下さい。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