



平成30年9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～)	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
1 土	①有機ごはん・サイコロステーキの茸デミソース・胡瓜ちくわ・わかめの味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・みかん・ビスケット	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③小麦・乳
3 月	①有機パスタのソーセージナポリタン・南瓜とインゲンのサラダ・ほうれんそう草とハムのスープ	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・具なしスープ	③麦茶・バナナ・ジャムサンド	①豚肉・大豆・小麦②大豆・乳・牛肉・小麦③乳・小麦・バナナ
4 火	①有機ご飯・ゴボウと牛肉の甘辛煮・スティックきゅうり・油揚げと人参の味噌汁	②有機軟飯・牛挽肉醤油煮・白菜煮浸し・油揚げと人参の味噌汁	③麦茶・みかん・クッキー	①牛肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③乳・卵・小麦
5 水	①有機親子丼(※鶏丼)・ツナと人参のしりしり・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スポーツドリンク・りんご・きつねおにぎり	①鶏肉・卵・乳・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③りんご・小麦・大豆
6 木	①有機ご飯・鮭のバタームニエル・ベーコンと大根のサラダ・人参とお麩の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・マッシュポテト・人参とお麩の味噌汁	③スポーツドリンク・桃・ジャムサンド	①鮭・豚肉・大豆・小麦②大豆・乳・小麦③乳・小麦・桃
7 金	①有機ご飯・ささみのチーズカレー焼き・人参グラッセ・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・人参スティック煮・小松菜味噌汁	③スポーツドリンク・バナナ・クッキー	①鶏肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③大豆・バナナ・乳・卵・小麦
8 土	①有機ご飯・豚バラ大根煮・コールスローサラダ・えのき茸と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉の柔らか煮・ブロッコリーの煮浸し・具なし味噌汁	③麦茶・桃・カルシウム煎餅	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・小麦・乳

10	月	①有機ご飯・チキンカレー・わかめときゅうりのごまサラダ・椎茸のコンソメ	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・人参スティック煮・具なしコンソメ	③麦茶・パイナップル・ドーナッツ	④鶏肉・ごま・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥卵・小麦・乳
11	火	①有機ご飯・麻婆豆腐・中華きゅうり&トマト・甘藷とベーコンの味噌汁	②有機軟飯・南瓜そぼろ煮・油麩卵とじ・甘藷の味噌汁	③麦茶・りんご・塩むすび	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・卵・小麦⑥胡麻・りんご
12	水	①五目野菜と牛ミンチの有機焼きうどん・鶏肉のマヨ卵の花・大根の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・大根の味噌汁	③麦茶・みかん・シュガートースト	④牛肉・鶏肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥小麦・乳
13	木	①有機ご飯・豚肉生姜焼き・きゅうりとなまり節の甘酢・わかめの味噌汁	②有機軟飯・鰯の味噌煮・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豚肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥バナナ・卵・小麦・乳
14	金	①有機五目ご飯・ポテト&ミートボールのチーズ焼き・人参スティック・水菜味噌汁	②有機軟飯・豆腐のみそ煮・マッシュポテト・水菜の味噌汁	③麦茶・梨・ビスケット	④鶏肉・大豆・牛肉・小麦⑤大豆・小麦⑥小麦・乳
15	土	①有機ご飯・豆腐入り鶏バーグ・ピーマンともやしのベーコン炒め・小松菜味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・小松菜味噌汁	③スポーツドリンク・桃・おせんべい	④鶏肉・豚肉・乳・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦・豚肉⑥桃・米
18	火	①有機ご飯・海老カツ・きゅうりとキャベツのサラダ・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・具なし味噌汁	③スポーツドリンク・リンゴ・クラッカー	④鶏肉・海老・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥りんご・小麦
19	水	①有機ご飯・ベジミートローフ・ブロッコリーとパプリカのサラダ・お麩の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・お麩の味噌汁	③スポーツドリンク・桃・ホットケーキ	④牛肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥桃・小麦・卵・乳
20	木	①有機チキンライス・肉じゃが・胡瓜の浅漬けピクルス・大根の味噌汁	②有機軟飯・牛肉柔らか煮・きゅうりスティック煮・大根の味噌汁	③麦茶・りんご・クッキー	④鶏肉・牛肉・大豆・小麦⑤大豆・牛肉・小麦⑥卵・りんご・小麦・乳
21	金	①有機小豆ご飯・ひじき入りハンバーグ・インゲンの胡麻和え・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・具なし豚汁	③麦茶・みかん・クッキー	④牛肉・豚肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥乳・小麦・卵
22	土	①有機ご飯・ロールキャベツ・五目野菜のポテトサラダ・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・パイナップル・おせんべい	④牛肉・豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥米
25	火	①有機ご飯・チキンウィングと根菜のコーラ煮・スティック胡瓜・小松菜の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・豆腐のケチャップ煮・小松菜の味噌汁	③お茶・桃・ジャムサンド	④鶏肉・大豆・小麦⑤大豆・小麦⑥乳・小麦・桃
26	水	①有機ご飯・ゆで豚&ブロッコリーのホワイトソースかけ・人参しりしり・もやしとじゃが芋のバター味噌汁	②煮込みうどん・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・じゃが芋の味噌汁	③お茶・バナナ・クリームサンド	④豚肉・大豆・小麦⑤大豆・鶏肉・小麦⑥バナナ・小麦・乳

27	木	㊤有機ご飯・お魚バーグポテト添え・トマトとパセリのサラダ・わかめの味噌汁	㊤有機軟飯・鰯のみそ煮・大根のスティック煮・わかめの味噌汁	㊤牛乳・リンゴ・ゆかりおにぎり	㊤大豆・牛肉・小麦㊥大豆・小麦㊦乳・りんご
28	金	㊤有機ご飯・玉葱入りポークチョップ・インゲンのソテー・茄子の味噌汁	㊤有機軟飯・豆腐の醤油煮・きゅうりスティック煮・茄子の味噌汁	㊤麦茶・バナナ・おせんべい	㊤豚肉・大豆・小麦㊥大豆・小麦㊦バナナ・米
29	土	㊤有機鶏五目ご飯・鶏のコーンチーズグラタン・厚揚げの五目野菜あんかけ・大根の味噌汁	㊤有機軟飯・ソフトオムレツ・マッシュポテト・大根の味噌汁	㊤麦茶・みかん・クッキー	㊤鶏肉・乳・大豆・小麦㊥大豆・卵・小麦㊦乳・小麦・卵

○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。

ですから、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。

○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。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。