



めぐみほいくしつ こんだてひょう

2022年4月分

日	曜日	普通食 (生後12ヶ月～)	離乳食後期 (生後9ヶ月～11ヶ月)	普通食おやつ (二回分)	離乳食 おやつ	使用されている 特定アレルギー食材
1	金	①有機ご飯・ひじき入りミートボール黒酢炒め・ブロッコリーとベーコンのサラダ・大根と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とまぐろの味噌煮・大根のスティックスープ煮・お麩の味噌汁	③牛乳・リンゴ・ホットケーキ	④卵ポーロ	①牛肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③りんご・小麦・卵・乳④卵
2	土	①有機ご飯のチキンケチャップライス・キャベツとカニカマのマリネ・わかめと油揚げの味噌汁		③麦茶・バナナ・ジャムサンド		①鶏肉・大豆・小麦③バナナ・小麦・乳・ゼラチン
4	月	①有機ご飯・豚ヒレカツ・プチトマトと春キャベツのサラダ・ほうれん草と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・みかん・ふかし芋	④スイートポテト	①大豆・豚肉・小麦②鶏肉・乳・大豆③④乳
5	火	①有機ご飯・タラのバタームニエル・ソーセージとハウレンソウのホワイトソース和え・椎茸とわかめの味噌汁	②有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・豆腐の味噌汁	③牛乳・りんご・ドーナッツ	④りんごきんとん	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・卵③乳・りんご・小麦・卵④りんご
6	水	①有機ご飯・鶏つくねのバター照り焼き・ツナとコーンときゅうりのサラダ・玉葱とパセリのコンソメ	②有機軟飯・ささみひき肉の味噌煮・マッシュポテト・コーンクリームスープ	③牛乳・桃・ミルク蒸しパン	④ミルク蒸しパン	①鶏肉・乳・小麦②大豆・鶏肉・乳③乳・桃・小麦④乳・小麦
7	木	①有機ご飯・鶏レバーカツ・春キャベツと人参の塩昆布和え・舞茸とお麩の味噌汁	②有機軟飯・鶏レバーの煮つぶし・キャベツの煮浸し・お麩の味噌汁	③麦茶・バナナ・カルシウム煎餅	④ベビーせんべい	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉③バナナ・小麦・乳④

8	金	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・さつまいもの味噌汁	③牛乳・みかん・アンパンマンポテト	④卵ボーロ	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・乳③乳④卵
9	土	①有機ご飯・豆腐のエビマヨ風・インゲンのごま味噌和え・小松菜と豚肉の味噌汁		③麦茶・みかん・クッキー		①大豆・豚肉・ごま・小麦③小麦・卵・乳
11	月	①有機パスタのミートソース・胡瓜とトマトのサラダ・エノキダケと豆腐の味噌汁	②有機煮込みうどん・ツナのケチャップ煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・りんご・狐おにぎり	④ベビーせんべい	①牛肉・大豆・小麦②小麦・大豆・鶏肉③りんご・小麦・大豆④
12	火	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焼き・わかめの味噌汁	②有機軟飯・鮭のそぼろ・青梗菜煮・春雨の味噌汁	③麦茶・バナナ・焼きおにぎり	④ミルクプリン	①鶏肉・大豆・小麦②鮭・大豆③バナナ④卵・乳
13	水	①有機ご飯・サイコロステーキ BBQ ソース・きゅうりとわかめのサラダ・人参とお麩の味噌汁	②有機軟飯・牛挽肉の醤油煮・きゅうりスティック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・もも・バナナ豆乳ゼリー	④バナナ豆乳ゼリー	①牛肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③乳・桃・バナナ・ゼラチン・大豆④バナナ・大豆・ゼラチン
14	木	①初鰹の有機ちらし寿司・はんぺんとほうれん草のバターソテー・わかめと油揚げの味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・ニンジンスティック煮・ポタージュ	③麦茶・りんご・黒糖蒸しパン	④黒糖蒸しパン	①大豆・胡麻・卵・小麦②大豆・乳③りんご・小麦④小麦
15	金	①有機ご飯・海老カツレツ・大根ときゅうりのおかかサラダ・人参とサツマイモの味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・サツマイモの味噌汁	③ピルクル・桃・ホットケーキ	④スイートポテト	①海老・乳・卵・大豆・小麦②大豆・鶏肉③乳・桃・小麦・卵④乳
16	土	①有機ご飯・チーズハンバーグ・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		③麦茶・パイナップル・おせんべい		①豚肉・牛肉・大豆・小麦③小麦
18	月	①有機ご飯・牛肉とゴボウの柔らかか煮・人参と胡瓜とハムの炒め物・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・コーンクリームスープ	③麦茶・バナナ・クッキー	④ベビーせんべい	①牛肉・豚肉・乳・小麦②大豆・鶏③バナナ・小麦・卵・乳④
19	火	①有機ご飯・ビーフストロガノフ・ハウレン草と人参のマリネ・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・豆腐の味噌汁	③麦茶・りんご・ジャムサンド	④卵ボーロ	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③りんご・小麦・乳④卵
20	水	①有機ご飯・骨なし鯖のカレー粉焼き・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・鶏肉のそぼろ・きゅうりスティック煮・大根の味噌汁	③麦茶・バナナ・マカロニきな粉	④マカロニきな粉	①豚肉・鯖・大豆・小麦②大豆・鶏肉③バナナ・小麦・大豆④小麦・大豆
21	木	①有機ご飯・クリームシチュー・紫蘇とキャベツのサラダ・ベーコンともやしの味噌汁	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りんごきんとん	①鶏肉・乳・豚肉・大豆②大豆・鶏肉③乳・オレンジ④りんご
22	金	①有機小豆ご飯・豚ひれ肉の中華炒め・大根と厚揚げのあんかけ・小松菜と人参の味噌汁	②有機軟飯・豆腐の醤油煮・大根スティック煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・みかん・ゆかりおにぎり	④ベビーせんべい	①豚肉・大豆・小麦②大豆③④

23	土	①有機ご飯・鶏の竜田揚げ・ほうれん草と人参のゴマ酢和え・わかめと豆腐の味噌汁		③麦茶・みかん・クッキー		①鶏肉・大豆・小麦③小麦・卵・乳
25	月	①有機ご飯・チキンチーズマカロニグラタン・人参とオレンジのスイートサラダ・ほうれん草と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・じゃが芋のそぼろ煮・ニンジンスティック煮・ほうれん草の味噌汁	③麦茶・リンゴ・狐おにぎり	④ミルクプリン	①鶏肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉③リンゴ・大豆④乳・卵
26	火	①有機ご飯のポークハヤシライス・胡瓜とパプリカの中華炒め・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・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉③バナナ・小麦・乳④小麦・乳
27	水	①有機ご飯・豚肉とカリフラワーのケチャップ煮・キャベツと玉ねぎとハムの炒め物・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・肉団子のやわらか煮・キャベツの煮浸し・春雨の味噌汁	③麦茶・桃・クラッカー	④ベビーせんべい	①鶏肉・大豆・豚肉・小麦②大豆・鶏肉③小麦・桃・乳④
28	木	①有機ご飯・鶏つくねのバター照り焼き・コーンとトマトのサラダ・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・さつまいもの味噌汁	③牛乳・バナナ・ふかし芋	④ふかし芋	①鶏肉・乳・大豆・小麦②大豆③乳・バナナ・④
29	金	①有機ご飯・カジキマグロのナゲット・キャベツと人参のコールスロー・豚もやしスープ	②有機軟飯・牛挽肉の醤油煮・きゅうりスティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・桃・黒糖蒸しパン	④黒糖蒸しパン	①豚肉・大豆・小麦②牛肉・小麦・大豆③桃・小麦④小麦
30	土	①有機ご飯・鶏の竜田揚げ・ほうれん草と人参のゴマ酢和え・わかめと豆腐の味噌汁		③麦茶・みかん・クッキー		①鶏肉・大豆・小麦③小麦・卵・乳

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。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。〇屋食の主食…「有機栽培米」「有機そうめん」「有機うどん」「有機パスタ」を使用しています。〇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。