



## めぐみほいくしつ こんだてひょう

2022年 6 月分

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 水	①有機ご飯・チーズハンバーグ・ブロッコリーとトマトのサラダ・ワカメと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・豆腐と挽肉の味噌煮・春雨の味噌汁・ブロッコリースープ煮	③麦茶・桃・ジャムサンド	④ベビーせんべい	①豚肉・乳・牛肉・小麦・大豆②鶏肉・大豆・小麦③桃・小麦・乳④
2 木	①有機ご飯・鶏の柔らかか醤油蒸し・キャベツと人参の黒酢マリネ・ベーコンのクリームスープ	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンステーキ煮・ベーコンのクリームスープ	③牛乳、バナナ・プテケーキ	④スイートポテト	①鶏肉・大豆・小麦・豚肉②大豆・小麦③乳・バナナ・小麦・卵④乳
3 金	①有機ご飯・骨なし鯖の味噌煮・プチトマト・厚揚げのそぼろ煮物・さつまいもとインゲンの味噌汁	②有機軟飯・鯖のそぼろ・トマト煮・さつまいものみそ汁	③麦茶・みかん・クッキー	④すりおろしりんご煮	①鶏肉・鯖・大豆・小麦②大豆・鯖③乳・小麦・卵④りんご
4 土	①有機ご飯・麻婆豆腐・レタスときゅうりの中華炒め・大根と油揚げの味噌汁		③麦茶・りんご・クッキー		①豚肉・大豆・小麦・③乳・小麦・りんご・卵
6 月	①有機ご飯・サイコロステーキ・春雨とパプリカときゅうりのサラダ・オニオンミルクスープ	②有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・油揚げの味噌汁	③牛乳・みかん・ウエハース	④ウエハース	①乳・大豆・牛肉・小麦②大豆・卵・鶏肉③乳・卵・小麦④小麦・卵・乳
7 火	①有機ご飯・カジキマグロのナゲット・キャベツの塩昆布和え・人参と豚肉の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉のそぼろ・キャベツの煮浸し・豆腐の味噌汁	③麦茶・桃・カルシウム煎餅	④卵ボーロ	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・乳③桃・小麦・乳・卵④卵

8	水	①有機ご飯・豚肉生姜焼き・人参とピーマン玉葱炒め・小松菜と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・お麴の味噌汁	③お茶・パイナップル・ビスケット	④ベビーせんべい	①豚肉・大豆・小麦②小麦・大豆・鶏肉③小麦・乳④
9	木	①有機ご飯・鶏の照り焼き・インゲンのごま味噌和え・もやしと人参の味噌汁	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・春雨の味噌汁	③麦茶・りんご・焼きおにぎり	④すりりんご煮	①大豆・ゴマ・鶏肉・小麦②小麦・大豆③りんご④りんご
10	金	①有機五目ご飯・牛肉と玉ねぎの甘辛炒め・チーズちくわ・プチトマト・水菜の味噌汁	②有機軟飯・かぼちゃそぼろ煮物・人参スティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・みかん・イチゴミルクゼリー	④イチゴミルクゼリー	①牛肉・豚肉・大豆・小麦②小麦・鶏肉・大豆③乳・ゼラチン④乳・ゼラチン
11	土	①有機ご飯・ヒレカツ・小松菜と人参のヨーグルト和え・ワカメと豆腐の味噌汁		③麦茶・バナナ・マフィン		①豚肉・乳・大豆・小麦②バナナ・小麦・卵・乳
13	月	①有機ご飯・鶏つくねバター照り焼き・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・鯉のそぼろ・青梗菜煮・クリームスープ	③牛乳・もも・黒糖蒸しパン	④黒糖蒸しパン	①大豆・鶏肉・卵・小麦②小麦・乳・鶏肉③乳・桃④小麦・乳
14	火	①有機ご飯・ポークミルクカレー・ほうれん草のチーズサラダ・えのきだけと人参の味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・人参スティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・リンゴ・狐おにぎり	④スイートポテト	①豚肉・乳・卵・大豆・小麦②大豆・乳・小麦③大豆・りんご④乳
15	水	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・人参とお麴の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・お麴の味噌汁	③牛乳・桃・クリームサンド	④ベビーせんべい	①鶏肉・小麦・大豆②鶏肉・大豆③桃・小麦・卵・乳④
16	木	①有機ご飯・骨なし鯖カレー焼き・ひじき入りにんじんしりしり・キャベツと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・サーモンそぼろ・きゅうりスティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・バナナ・シュガートースト	④りんごきんとん	①鯖・大豆・小麦②鮭・乳・大豆③バナナ・小麦・卵・乳④りんご
17	金	①有機ご飯・牛肉のオニオンソテー・ズッキーニとパプリカのオムレツ・椎茸とインゲンの味噌汁	②有機軟飯・まぐろのそぼろ・大根スティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・オレンジ・おせんべい	④卵ボーロ	①牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③オレンジ・小麦④卵
18	土	①有機そうめんのトマト炒め・ほうれん草のソテー・じゃが芋の豆乳スープ		③麦茶・りんご・クッキー		①豚肉・大豆・小麦②大豆・りんご・小麦・卵・乳
20	月	①有機ご飯・海老カツ・ハムとパプリカと胡瓜のサラダ・油揚げと大根の味噌汁	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・大根の味噌汁	③麦茶・バナナ・マカロニきなこ	④マカロニきなこ	①豚肉・小麦・大豆②大豆・豚肉・小麦③小麦・大豆・バナナ④小麦・大豆
21	火	①有機ご飯・ビーフドライカレー・ズッキーニとキャベツオリーブオイル煮・もやしとお麴の味噌汁	②有機軟飯・はんぺんのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・お麴の味噌汁	③麦茶・リンゴ・ミルクゼリー	④ミルクゼリー	①牛肉・乳・大豆・小麦②小麦・大豆・鶏肉③りんご・小麦・乳④
22	水	①有機ご飯・チキンのトマト煮込み・ツナの無限ピーマン・わかめの味噌汁	②有機軟飯・豆腐の卵とじ・大根スティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・みかん・かぼちゃ蒸しパン	④かぼちゃ蒸しパン	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③小麦④小麦

23	木	①有機ご飯・牛ひき肉の肉じゃが・ツナと人参の胡麻和え・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・カステラ	④卵ボーロ	①牛肉・乳・大豆・小麦②大豆・小麦・鶏肉 ③桃・小麦・卵・乳④卵
24	金	①有機ご飯・カジキのチーズ焼き・ほうれん草ウィンナーソテー・人参と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・ほうれん草の鶏そぼろ煮・胡瓜スティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・みかん・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・小麦・鶏肉 ③小麦④小麦
25	土	①有機ご飯・ひじき入りハンバーグ・トマトときゅうりのコンソメゼリー・さつま揚げと水菜の味噌汁		③麦茶・バナナ・ビスケット		①鶏肉・牛肉・大豆・小麦②バナナ・卵・小麦・乳
27	月	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・コーンクリームスープ・	②有機軟飯・豆腐と挽肉の煮物・マッシュポテト・コーンクリームスープ	③麦茶・りんご・ふかし芋	④ふかし芋	①牛肉・鯖・大豆・小麦②りんご③
28	火	①有機ご飯・豚肉豆腐・ブロッコリーとベーコンの炒め物・さつまいもと卵のすまし汁	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・卵パン	④ベビーせんべい	①豚肉・大豆・卵・小麦②大豆・牛肉・小麦 ③乳・バナナ・小麦④
29	水	①有機ご飯・コーンミートローフ・キュウリとハムとツナのサラダ・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・白身魚の煮物・きゅうりスティック煮・豆腐の味噌汁	③飲むヨーグルト・桃・おせんべい	④スイートポテト	①牛肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③桃・乳④乳
30	木	①有機ご飯・牛肉のすきやき煮・キュウリとトマトの味噌マヨネーズ・キャベツの味噌汁	②有機軟飯・鶏レバーの煮つぶし・ブロッコリーの煮浸し・お麩の味噌汁	③麦茶・りんご・バナナミルクもち	④すりおろしりんご煮	①牛肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉③りんご・バナナ・乳④りんご

○保育園では、管理栄養士の指導の下、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。(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>の代替え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えのおやつは卵が含まれない、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。