



令和4年7月分

めぐみほいくしつ こんだてひょう

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・骨なし鯖の味噌煮・カボチャとお豆のサラダ・蕪とお麩の味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・大根スティック煮・お麩の味噌汁	③飲むヨーグルト・みかん・桃ゼリー	④桃ゼリー	①鯖・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・ゼラチン・乳・オレンジ・④ゼラチン・桃
2 土	①有機ご飯・豚の生姜焼き・ホウレン草と人参とチーズのサラダ・豆腐と大根の味噌汁		③麦茶・バナナ・ウェハース		①小麦・大豆・豚肉・乳③バナナ・小麦・卵・乳
4 月	①有機ご飯・麻婆豆腐・スティック人参・豆腐とワカメの味噌汁	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・桃・クッキー	④ベビーせんべい	①豚肉・大豆・小麦②鶏肉・乳・大豆③卵・小麦・乳・桃
5 火	①有機ご飯・豚ヒレカツ・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ポカリスウェット・パイナップル・ウェハース	④りんごきんとん	①豚肉・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③小麦・乳・卵④りんご
6 水	①有機ご飯・鮭のバタームニエル・ひじき入り人参しりしり・お麩と小松菜の味噌汁	②有機軟飯・はんぺんのそぼろ煮・人参スティック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・みかん・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①鮭・大豆・小麦②卵・鶏肉・大豆・小麦③④小麦・
7 木	七夕の行事食 ：①鶏肉と海老の有機七夕そうめん・五目野菜あんかけ豆腐・海老団子のお吸い物	②有機軟飯・大根とツナの煮物・マッシュポテト・クリームスープ	③牛乳・りんご・星形ラムネ	④ソフトフレンチトースト	①卵・大豆・小麦・海老・鶏肉②小麦・乳・大豆③乳・りんご④小麦・乳・卵

8	金	①有機ご飯・鶏肉の梅煮・胡瓜とカニかまのサラダ・豆腐と人参の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉の柔らか煮・ブロッコリーの煮浸し・豆腐の味噌汁	③麦茶・桃・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・小麦・鶏肉③桃・小麦④小麦
9	土	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		③牛乳・桃・クッキー		①牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦③乳・桃・小麦・大豆
11	月	①有機ご飯・ビーフミルクカレー・ピーマンともやしの炒め物・もずくの味噌汁	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麦茶・りんご・マカロニきなこ	④マカロニきなこ	①大豆・牛肉・乳・小麦②大豆・小麦・鶏肉③りんご・小麦・大豆④小麦・大豆
12	火	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・オレンジ・イチゴミルクゼリー	④イチゴミルクゼリー	①豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③オレンジ・小麦・卵・乳
13	水	①有機ご飯・夏野菜と鶏のオープン焼き・人参のグラッセ・わかめと油揚げの味噌汁	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・焼きおにぎり	④卵ポーロ	①鶏肉・小麦・大豆②鯖・大豆・小麦④卵
14	木	①有機ご飯・すき焼き風煮・茄子ときゅうりのあっさり漬け・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ポカリスエット・バナナ・シュガートースト	④ソフトフレンチトースト	①牛肉・大豆・小麦②大豆・乳・小麦③乳・小麦・バナナ④小麦・乳・卵
15	金	①有機ご飯・サイコロステーキデミソース・ブチトマトとピーマンときゅうりのサラダ・人参の味噌汁	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・みかん・おせんべい	④ミルクもち	①牛肉・小麦・大豆②大豆・鶏肉・豚肉③乳④乳
16	土	①有機ご飯・豚と茄子のBBQソース焼き・大根と胡瓜のアボカドソース・小松菜の味噌汁		③麦茶・みかん・フルーツゼリー		①豚肉・小麦・大豆③ゼラチン
18	月	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・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・スイカ・かぼちゃ蒸しパン	④かぼちゃ蒸しパン	①大豆・鶏肉②大豆・鶏肉・小麦③小麦・乳④小麦・乳
19	火	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ポカリスエット・りんご・イチゴミルクゼリー	④イチゴミルクゼリー	①牛肉・大豆・小麦②牛肉・大豆・小麦③イチゴ・ゼラチン・乳・りんご
20	水	①有機ご飯・チキントマト春雨チャンプルー・ブチトマトのマリネ・わかめの味噌汁	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・わかめの味噌汁	③麦茶・みかん・アンパンマンポテト	④ベビーせんべい	①鶏肉・小麦・大豆②小麦・大豆
21	木	①有機あずきご飯・マグロのバターソテー・人参の白ごま和え・野菜たっぷり豚汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・きゅうりスティック煮・コンソメスープ	③麦茶・バナナ・ウェハース	④ウェハース	①大豆・ゴマ・豚肉・小麦②大豆・鶏肉③バナナ・小麦・卵・乳④小麦・乳
22	金	①有機ご飯・ポークハヤシライス・ひじきと人のオムレツ・えのきだけの味噌汁	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・豆腐の味噌汁	③麦茶・桃・卵パン	④ベビーせんべい	①豚肉・小麦・卵・大豆②大豆・鶏肉・大豆③桃・小麦・乳・卵

23	土	①有機ご飯・茄子と生揚げと牛肉の味噌炒め・チーズちくわ・ほうれん草とエリンギ味噌汁		③麦茶・バナナ・おせんべい		①牛肉・乳・小麦・大豆③バナナ
25	月	①有機うどんの牛肉じゃじゃ麺・鶏と胡瓜の和え物・もやしと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・鯖のみそ煮・大根のスティック煮・豆腐の味噌汁	③ポカリスエット・もも・焼きおにぎり	④すりりんご煮	①牛肉・小麦・鶏肉・大豆②大豆・小麦・鯖③大豆・桃④りんご
26	火	①有機ゆかりご飯・鮭のバタームニエル・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・きゅうりステイック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・すいか・ジャムサンド	④卵ポーロ	①鮭・鶏肉・大豆・小麦②大豆・小麦③乳・小麦④卵
27	水	①有機ご飯・牛肉とトマトの甘酢炒め・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・きなこ蒸しパン	④きなこ蒸しパン	①牛肉・小麦・大豆②乳・卵・大豆③④小麦・大豆
28	木	①有機ご飯・かぼちゃとチキンのナゲット・ブロッコリーと椎茸のサラダ・豆腐と小松菜の味噌汁	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・狐おにぎり	④りんごきんとん	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉③桃・小麦・大豆④りんご
29	金	①有機ご飯・メカジキのソテー香味ソース・人参とブロッコリーのサラダ・えのき茸の味噌汁	②有機軟飯・白身魚の煮物・茄子の煮浸し・クリームスープ	③麦茶・バナナ・おせんべい	④ベビーせんべい	①小麦・大豆・小麦②大豆・小麦・乳・③バナナ・
30	土	①有機ご飯・レバーカツ・胡瓜と人参とハムのサラダ・もずくのお味噌汁		③麦茶・みかん・カルシウムせんべい		①鶏肉・豚肉・大豆・小麦③桃・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お申し出下さい。 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