



れいわ4年8月分

めぐみほいくしつ こんだてひょう

日	曜日	普通食	離乳食後期	普通食おやつ	離乳食	使用されている
		(生後12ヶ月～)	(生後9ヶ月～11ヶ月)	(二回分)	おやつ	特定アレルギー食材
1	月	①有機ご飯・ヒレカツ・薩摩芋と南瓜と豆のサラダ・豆腐と小松菜の味噌汁	②有機軟飯・ささみのチーズ和え・青梗菜煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・りんご・ホットケーキ	④スイートポテトポテト	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③りんご・小麦・乳・卵④乳
2	火	①有機ご飯・鯖の味噌煮・わかめとコーンの炒め物・人参とお麩の味噌汁	②有機軟飯・鱈のそぼろ・トロトロシチュー・お麩の味噌汁	③麦茶、バナナ・ジャムサンド	④ベビーせんべい	①鯖・大豆・小麦②大豆・乳・鶏肉・小麦③乳・小麦・りんご
3	水	①有機ご飯・オレンジチキン・トマトとわかめのサラダ・小松菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とサバの醤油煮・トマト煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・みかん・クッキー	④卵ポーロ	①オレンジ・鶏肉・大豆・小麦②大豆・鯖・小麦③乳・卵・小麦④卵
4	木	①有機ご飯・海老カツ・胡瓜と絹揚げの和え物・黄色ズッキーニと豆腐の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・豆腐の味噌汁	③スポーツドリンク・パイナップル・狐おにぎり	④りんごきんとん	①海老・大豆・小麦②大豆・卵・小麦③大豆④りんご
5	金	①有機ご飯・サイコロステーキ・南瓜と人参のサラダ・大根と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・ソーセージのケチャップ煮・マッシュポテト・大根のお味噌汁	③スポーツドリンク・桃・ジャムサンド	④ベビーせんべい	①牛肉・大豆・小麦②大豆・豚肉・小麦③乳・小麦・桃
6	土	①有機ご飯・ミルクキーマカレー・ピーマンと茄子の炒め物・わかめの味噌汁		③スポーツドリンク・みかん・焼きおにぎり		①牛肉・大豆・乳・小麦②大豆・米
8	火	①有機ご飯・鶏肉のコーン焼き・ツナ大根サラダ・人参とお麩の味噌汁	②有機軟飯・鶏肉の柔らか煮・ブロッコリーの煮浸し・人参の味噌汁	③麦茶・桃・南瓜蒸しパン	④南瓜蒸しパン	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・小麦④小麦

9	水	①豚しゃぶの有機そうめん豆乳スープ・トマトとキャベツのサラダ・オクラの味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・人参スティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・パイナップル・マカロニきなこ	④マカロニきなこ	①豚肉・ゴマ・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③小麦・大豆④小麦・大豆
10	木	①有機ご飯・麻婆豆腐・赤ピーマンともやしの甘酢・甘藷の味噌汁	②有機しらす軟飯・ほうれん草そぼろ煮・すりおろし人参バター煮・甘藷の味噌汁	③麦茶・バナナ・いちごミルクゼリー	④いちごミルクゼリー	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③ゼラチン・バナナ・乳④乳・ゼラチン
12	金	①有機ご飯・舞茸ハンバーグ・キャベツとカニカマ(※卵不使用)の甘酢・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・きつねおにぎり	④ベビーせんべい	①豚肉・牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③小麦・大豆
13	土	①有機ご飯・鶏のマヨ醤油唐揚げ・きゅうりとわかめの甘酢・豆腐の味噌汁		③麦茶・桃・フルーツゼリー		①鶏肉・大豆・小麦②桃・りんご・ゼラチン
15	月	①有機五目ご飯・白身魚のムニエルタルタルソース・人参しりしり・青梗菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・マッシュポテト・青梗菜の味噌汁	③麦茶・すいか・おせんべい	④たまごボーロ	①鶏肉・大豆・豚肉・小麦②大豆・鶏肉・小麦③卵
16	火	①有機ご飯・あらびき豚団子黒酢炒め・五目野菜のポテトサラダ・ハムとレタスのスープ	②有機軟飯・肉団子のやわらか煮・きゅうりスティック煮・ハムのスープ	③スポーツドリンク・もも・黒糖ミルクもち	④黒糖ミルクもち	①牛肉・豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦・豚肉③桃・乳④乳
17	水	①有機ご飯・牛肉と椎茸の味噌炒め・きゅうりとネギの中華和え・人参と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・たらことお麩の卵とじ・大根スティック煮・人参の味噌汁	③麦茶・リンゴ・鮭わかめおにぎり	④ベビーせんべい	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③りんご・鮭④
18	木	①有機ご飯・サーモンのバタームニエル・パプリカと小松菜のオレンジサラダ・椎茸の味噌汁	②有機軟飯・茄子と挽肉のとろとろ煮・マッシュポテト・お麩の味噌汁	③スポーツドリンク・桃・アンパンマンポテト	④卵ボーロ	①鮭・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・乳・小麦④卵
19	金	①有機小豆ご飯・牛肉とゴボウの甘辛煮・ブチトマトとインゲンのサラダ・大根と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・牛肉柔らか煮・きゅうりスティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・バナナ・プチケーキ	④パンブディング	①牛肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③卵・バナナ・小麦・乳④卵・小麦・乳
20	土	①牛肉の有機3色ご飯・ピーマンと胡瓜の中華炒め・かぼちゃと油揚げの味噌汁		③麦茶・みかん・カステラ		①牛肉・卵・大豆・小麦②乳・小麦・卵
22	月	①有機ご飯・鶏つくねのバター照り焼き・人わかめともやしのナムル・舞茸とお麩の味噌汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・人参スティック煮・わかめの味噌汁	③麦茶・パイナップル・ジャムサンド	④スイートポテト	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③乳・小麦④乳
23	火	①有機ご飯・鶏肉のクリーム煮・人参グラッセ・燕と油揚げの味噌汁	②しらす入り有機ご飯・豆腐のケチャップ・大根スティック煮・煮燕の味噌汁	③スポーツドリンク・桃・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①鶏肉・乳・大豆・小麦②大豆・小麦③小麦・桃④小麦
24	水	①有機ご飯・茄子そぼろチャンプルー・はんぺんとカジキの煮もの・ほうれん草の味噌汁	②有機軟飯・肉団子の柔らか煮・きゅうりスティック煮・ポターージュ	③麦茶・バナナ・カルピスゼリー	④カルピスゼリー	①豚肉・卵・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③バナナ・ゼラチン・乳④乳・ゼラチン
25	木	①海老と茸の有機冷うどん・チーズちくわ・わかめとネギの中華スープ	②有機軟飯・ツナのケチャップ煮・大根のスティック煮・コンソメスープ	③スポーツドリンク・桃・ホットケーキ	④ベビーせんべい	①大豆・鮭・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・小麦・卵・乳

26	金	①有機ご飯・甘たれチキン南蛮・中華胡瓜・お麩と水菜の味噌汁	②有機軟飯・豆腐の醤油煮・きゅうりステイック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・バナナ・きなこ蒸しパン	④きなこ蒸しパン	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・小麦③バナナ・大豆・小麦④大豆・小麦
27	土	①有機ご飯の牛丼・茄子ときゅうりのヨーグルトサラダ・人参と大根の味噌汁		③麦茶・桃・ビスケット		①牛肉・乳・大豆・小麦③乳・小麦・桃・卵
29	月	①有機あずきご飯・ポークチャップ・ツナとピーマンの和え物・人参と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・鶏レバーのつぶし煮・南瓜ペースト・豆腐の味噌汁	③麦茶・すいか・焼きおにぎり	④卵ボーロ	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦④りんご
30	火	①有機ご飯・鯖のトマト煮込み・コーンとブロックロリーのチーズ焼き・小松菜とお麩の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とツナの煮物・南瓜ペースト・お麩の味噌汁	③麦茶・バナナ・オレンジゼリー	④オレンジゼリー	①鯖・大豆・乳・小麦②大豆・小麦③バナナ・ゼラチン・オレンジ④オレンジ・ゼラチン
31	水	①有機ご飯・ビーフストロガノフ・オクラの揚げ焼き・茄子とじゃが芋の味噌汁	②有機軟飯・ほうれん草そぼろ煮・すりおろし人参バター煮・じゃが芋の味噌汁	③麦茶・りんご・シュガートースト	④シュガートースト	

○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。

○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。