



令和4年9月分

めぐみほいくしっ こんだてひょう

日	曜日	普通食 (生後 12 ヶ月～)	離乳食後期 (生後 9 ヶ月～)	普通食おやつ (午前は果物・ 午後は軽食)	離乳食 おやつ (午後)	使用されている 特定アレルギー食材 27 品目
1	木	①有機ご飯・味噌ヒレカツ・ナスとパプリカ南蛮・大根と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・鯖のそぼろ煮・すりおろし人参バター煮・油揚げ味噌汁	③麦茶・みかん・アンパンマンポテト	④ベビーせんべい	①豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③④
2	金	①有機パスタのベーコンナポリタン・南瓜とさつまいものサラダ・小松菜と玉ねぎと薩摩揚げのお味噌汁	②有機軟飯・しめじとほうれん草のそぼろ煮・マッシュポテト・小松菜お味噌汁	③麦茶・バナナ・ジャムサンド	④スイートポテト	①豚肉・大豆・小麦②大豆・乳・鶏肉・小麦③乳・小麦・バナナ④乳
3	土	①有機ご飯・豚肉豆腐・人参とリンゴのサラダ・大根とキャベツの味噌汁		③麦茶・桃・バームクーヘン		①豚肉・大豆・りんご・小麦②小麦・卵・乳・桃
5	月	①有機ご飯・ピーマン肉詰め・ひじき入り人参しりしり・舞茸とお麩の味噌汁	②有機軟飯・白身魚の煮物・ナスの煮浸し・お麩の味噌汁	③スポーツドリンク・りんご・鮭わかめおにぎり	④卵ボーロ	①牛肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③大豆・鮭④卵
6	火	①有機ご飯・チーズインビーフハンバーグ・ほうれん草ともやしのナムル・わかめと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・はんぺんのそぼろ煮・人参スティック煮・豆腐のお味噌汁	③スポーツドリンク・桃・ホットケーキ	④りんごきんとん	①牛肉・大豆・小麦②大豆・小麦③乳・小麦・卵・桃④りんご
7	水	①有機ご飯・鮭とじゃが芋の塩バター・ベーコンとキャベツの炒め物・人参と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・胡瓜スティック煮・人参の味噌汁	③麦茶・みかん・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①鮭・豚肉・大豆・乳・小麦②大豆・小麦③小麦④小麦
8	木	①有機ご飯・豚バラ大根煮・人参とキャベツのチーズ焼き・エリンギと豆腐の味噌汁	②有機軟飯・キャベツそぼろ煮・青梗菜煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・桃・カルピスゼリー	④カルピスゼリー	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③桃・ゼラチン・乳④ゼラチン・乳

9	金	①有機ご飯・チキンミルクカレー・わかめときゅうりの胡麻サラダ・えのきだけと小松菜の味噌汁	②有機軟飯・ソフトオムレツ・人参スティック煮・椎茸の味噌汁	③麦茶・バナナ・マカロニきなこ	④マカロニきなこ	①鶏肉・ゴマ・大豆・小麦②大豆・鶏肉・卵・小麦③小麦・バナナ・大豆④小麦・大豆
10	土	①有機ご飯・麻婆豆腐・トマトマリネ・五目野菜ポテトサラダ・キャベツとベーコンの味噌汁		③麦茶・りんご・ゴマ団子		①豚肉・大豆・小麦③ゼラチン・りんご・乳
12	月	①有機牛肉ジャジャ麺・卵の花マヨサラダ・大根とはんぺんの味噌汁	②有機しらす軟飯・ほうれん草そぼろ煮・人参スティック煮・キャベツの味噌汁	③麦茶・みかん・焼きおにぎり	④パンプディング	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③大豆④乳・小麦・卵
13	火	①有機ご飯・ミートボールのトマトソース・きゅうりとツナのサラダ・人参とわかめの味噌汁	②有機軟飯・鯖の味噌煮・大根スティック煮・ポタージュ	③麦茶・桃・バナナ蒸しパン	④バナナ蒸しパン	①鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・③桃・小麦④小麦・バナナ
14	水	①有機五目ご飯・豚肉生姜焼き・人参グラッセ・水菜とさつま揚げの味噌汁	②有機軟飯・牛ひき肉醤油煮・マッシュポテト・水菜の味噌汁	③麦茶・梨・黒糖ミルクゼリー	④黒糖ミルクゼリー	①鶏肉・大豆・豚肉・小麦②大豆・鶏肉・小麦③乳・ゼラチン④乳・ゼラチン
15	木	①有機ご飯・まぐろのナゲット・竹輪とピーマンのきんぴら・人参とお麴の味噌汁	②有機軟飯・マグロのそぼろ・きゅうりスティック煮・お麴の味噌汁	③スポーツドリンク・桃・おせんべい	④すりりんご煮	①大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦・豚肉③桃④りんご
16	金	①有機ご飯・牛肉と玉ねぎの甘辛炒め・トマトとキャベツのサラダ・もやしとしめじの味噌汁	②有機軟飯・鶏肉柔らか煮・人参スティック煮・もやしの味噌汁	③スポーツドリンク・りんご・ヨーグルトゼリー	④ヨーグルトゼリー	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③りんご・ゼラチン・乳④乳・ゼラチン
17	土	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・キャベツとお麴の味噌汁		③麦茶・みかん・カステラ		①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③卵・乳・小麦
20	火	①有機チキンライス・肉じゃが・胡瓜の浅漬けピクルス・大根と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮のとろとろ煮・マッシュポテト・お麴の味噌汁	③麦茶・桃・かぼちゃケーキ	④卵ボーロ	①牛肉・大豆・小麦③卵・桃・小麦・乳④卵
21	水	①有機小豆ご飯・コロコロ海老ナゲット・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・豚汁	③麦茶・みかん・イチゴミルクもち	④イチゴミルクもち	①海老・大豆・ゴマ・豚肉・小麦②大豆・豚肉・小麦③ゼラチン・乳④乳・ゼラチン
22	木	①有機ご飯・ビーフシチュー・2色パプリカとツナのマリネ・わかめの味噌汁	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・バナナ・おせんべい	④りんごきんとん	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦③乳・バナナ・④りんご
24	土	①有機ご飯・チキンウイングのトマト煮・キュウリと塩昆布のサラダ・小松菜の味噌汁		③麦茶・桃・卵パン		①鶏肉・乳・大豆・小麦③小麦・卵・桃
26	月	①有機ご飯・椎茸入り豚の角煮・人参グラッセ・もやしとじゃが芋のバター味噌汁	②しらす入り有機軟飯・優しい肉じゃが・お麴の味噌汁	③麦茶・りんご・かぼちゃ蒸しパン	④かぼちゃ蒸しパン	①豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③りんご・小麦・乳・卵④小麦

27	火	㊶有機ご飯・チキンオープン焼き・トマトとブロッコリーのサラダ・わかめの味噌汁	㊷有機軟飯・鶏肉の煎り豆腐・大根のスティック煮・わかめの味噌汁	㊸牛乳・バナナ・きつねおにぎり	㊹ミルクプリン	㊶大豆・鶏肉・乳・小麦㊷大豆・鶏肉・小麦 ㊸バナナ・乳㊹乳・卵
28	水	㊶有機ご飯・玉葱入りポークチョップ・インゲンのソテー・人参と茄子の味噌汁	㊷有機軟飯・鶏レバーつぶし煮・きゅうりスティック煮・人参と茄子の味噌汁	㊸麦茶・みかん・ふかし芋	㊹ふかし芋	㊶豚肉・大豆・小麦㊷鶏肉・大豆・小麦㊸㊹
29	木	㊶有機ご飯・サイコロステーキの茸デミソース・胡瓜ちくわ・さつまいもの味噌汁	㊷有機軟飯・ソフトオムレツ・マッシュポテト・さつまいもの味噌汁	㊸麦茶・桃・きなこ蒸しパン	㊹きなこ蒸しパン	㊶牛肉・乳・大豆・小麦㊷大豆・卵・小麦㊸大豆・小麦・桃㊹大豆・小麦
30	金	㊶有機ご飯・鶏とコーンのマカロニグラタン・厚揚げの五目野菜あんかけ・大根の味噌汁	㊷有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・南瓜ペースト・大根の味噌汁	㊸飲むヨーグルト・りんご・クッキー	㊹卵ボーロ	㊶鶏肉・大豆・小麦㊷大豆・鶏肉・㊸りんご・乳・小麦・卵㊹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。