



めぐみほいくしつ こんだてひょう

2023 年 2 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 (午前は果物・ 午後は軽食)	離乳食 おやつ	使用されている 特定アレルギー食材
1	水	㊶有機ご飯・蓮根入り肉団子と茸の黒酢炒め・大根とインゲンとトマトのサラダ・シメジとお麩の味噌汁	㊶有機軟飯・ホウレン草とシメジのそぼろ煮、トマト煮、お麩の味噌汁	㊸麦茶・パイナップル・カステラ	㊹カステラブディング	㊶大豆・小麦・豚肉㊷鯖・小麦・大豆㊸卵・小麦・乳㊹卵・小麦・乳(はちみつ不使用)
2	木	㊶有機ご飯・鮭とじゃが芋の塩バター・小松菜と人参のサラダ・大根と春雨の味噌汁	㊶有機軟飯・お麩とツナの煮物・人参スティック煮・春雨の味噌汁	㊸麦茶・りんご・生クリームサンド	㊹卵ボーロ	㊶鮭・乳・大豆・小麦㊷大豆・鶏肉㊸乳・小麦・りんご㊹卵
3	金	㊶〈節分の行事食〉有機ご飯の赤鬼キーマカレー・こん棒海老フライ・五目野菜とつみれの味噌汁	㊶有機軟飯・鶏そぼろ煮・大根スティック煮・豆腐の味噌汁	㊸麦茶・桃・苺ミルク蒸しパン	㊹ベビーせんべい	㊶牛肉・海老・大豆・小麦㊷鶏肉・大豆・小麦㊸小麦・桃・乳㊹
4	土	㊶有機ご飯・麻婆豆腐・キャベツとコーンとベーコンのバター炒め・野菜たっぷり豚汁		㊸麦茶・バナナ・ホットケーキ		㊶豚肉・大豆・小麦㊷乳・卵・小麦・バナナ
6	月	㊶子狐卵どんぶり・鶏肉のケチャップ煮・ほうれん草の白和え・人参の味噌汁	㊶有機軟飯・ソフトオムレツ・カボチャペースト・クリームスープ	㊸麦茶・みかん・ウェハース	㊹りんごきんとん	㊶鶏肉・大豆・乳・小麦㊷卵・小麦・大豆㊸小麦・乳㊹リンゴ
7	火	㊶有機ご飯・サイコロステーキ BBQ ソース・ブロッコリーベーコン煮・玉葱と油揚げの味噌汁	㊶有機軟飯・鶏レバー煮つぶし・きゅうりスティック煮・油揚げの味噌汁	㊸バナナ豆乳・りんご・おせんべい	㊹ミルク蒸しパン	㊶牛肉・大豆・小麦㊷鶏肉・小麦・大豆㊸バナナ・乳・りんご㊹小麦・乳
8	水	㊶有機ご飯・豚の生姜焼き・南瓜煮・胡瓜とわかめの酢の物・小松菜と油揚げの味噌汁	㊶有機しらす軟飯・かぼちゃのそぼろ煮・人参スティック煮・コンソメスープ	㊸麦茶・パイナップル・かぼちゃ蒸しパン	㊹かぼちゃ蒸しパン	㊶豚肉・乳・大豆・小麦㊷小麦・鶏肉・大豆㊸小麦㊹小麦

9	木	①有機ご飯・ひじき入ハンバーグ・人参とさつまいものグラッセ・ブチトマト・大根と油揚げの味噌汁	②有機煮込みうどん・豆腐とひき肉の味噌煮・ナスのやわらか煮・大根の味噌汁	③麦茶・桃・マカロニきなこ	④マカロニきなこ	①牛肉・大豆・小麦②小麦・大豆・牛肉③桃・大豆・小麦④小麦・大豆・
10	金	①有機ご飯・牛肉のすき焼き風煮・鶏肉ともやしの炒め物・ほうれん草と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・大根スティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・りんご・カルシウムせんべい	④ベビーせんべい	①牛肉・大豆・小麦・鶏肉②大豆・小麦③りんご・大豆・小麦
13	月	①有機ご飯・ふわふわつくね BBQ 味・ブロッコリーとパプリカのホワイトソース和え・豆腐と人参の味噌汁	②有機軟飯・鮭のそぼろ煮・大根スティック煮・小松菜の味噌汁	③麦茶・バナナ・アンパンマンポテト	④ソフトフレンチトースト	①鶏肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・鮭③バナナ④小麦・卵・乳
14	火	①有機ご飯・豚ヒレカツ・小松菜と人参の海苔和え・人参と麩の味噌汁	②有機軟飯・厚揚げのそぼろ煮・青梗菜煮・大根の味噌汁	③麦茶・桃・バナナ蒸しパン	④バナナ蒸しパン	①豚肉・大豆・小麦②小麦・鶏肉・大豆③バナナ・桃・小麦・乳④
15	水	①有機ご飯・鶏の親子煮(※鶏のすき焼き煮)・ほうれん草とチーズのお焼き・キャベツと油揚げの味噌汁	②有機軟飯・豆腐の卵とじ・マッシュポテト・豆腐の味噌汁	③麦茶・りんご・バームクーヘン	④りんごきんとん	①鶏肉・大豆・小麦②小麦・鶏肉・大豆③りんご・卵・小麦・乳④りんご
16	木	①有機ご飯・豚と白菜のケチャップ煮・甘藷と南瓜のサラダ・わかめの味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・人参スティック・豆腐の味噌汁	③麦茶・みかん・ホットケーキ	④スイートポテト	①豚肉・小麦・大豆②鶏肉・大豆・小麦③小麦・卵・乳④乳
17	金	①有機ご飯・野菜入り鶏肉団子のバター照り焼き・大根とツナのサラダ・じゃが芋と人参の味噌汁	②有機軟飯・鶏の照り焼き風煮・きゅうりスティック煮・人参の味噌汁	③牛乳・バナナ・シュガートースト	④ベビーせんべい	①鶏肉・大豆・小麦②鮭・鶏肉・大豆③乳・卵・バナナ・小麦④
18	土	①有機ご飯・タンドリーチキン・キャベツと胡瓜とりんごのサラダ・コーンクリームスープ		③麦茶・桃・ヨーグルト		①鶏肉・大豆・乳・小麦③桃・乳
20	月	①有機ご飯・おでん・ほうれん草とコーンのサラダ・水菜の味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・マッシュポテト・水菜の味噌汁	③牛乳・パイナップル・ジャムサンド	④ヨーグルトゼリー	①大豆・小麦②鶏肉・小麦・大豆③小麦・乳④乳・ゼラチン
21	火	①有機ご飯・ビーフシチュー・春キャベツのツナ炒め・ブチトマト・わかめと玉ねぎの味噌汁	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・クリームスープ	③麦茶・りんご・ワッフル	④卵ボーロ	①大豆・牛肉・小麦②豚肉・小麦・大豆③小麦・卵・乳・りんご④卵
22	水	①有機パスタのミートソース・白菜のおかかサラダ・野菜たっぷりポトフ	②有機軟飯・ほうれん草のそぼろ煮・大根のスティック煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・バナナ・ふかし芋	④りんごきんとん	①牛肉・豚肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③バナナ④りんご
24	金	①有機ご飯・牛肉と舞茸のしぐれ煮・ほうれん草とコーンとベーコンのソテー・人参とお麩の味噌汁	②有機軟飯・豆腐の卵とじ・人参スティック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・ミカン・焼きおにぎり	④ベビーせんべい	①牛肉・豚肉・大豆・乳・小麦②卵・小麦・大豆③④無し
25	土	①有機ご飯・鶏つくねのちゃんこ鍋風・ベーコンとサツマイモのサラダ・水菜の味噌汁		③麦茶・桃・ゴマ団子		①鶏肉・豚肉・大豆・小麦③桃・ゴマ

27	月	①有機五目ご飯・カジキマグロのナゲット・胡瓜の煮豚和え・人参と油揚げの味噌汁	②有機軟飯・鯖の味噌煮・茄子の柔らか煮・お麩の味噌汁	③バナナ豆乳・りんご・ベビーカステラ	④卵ボーロ	①大豆・豚肉・鶏肉・小麦②鯖・小麦・大豆③りんご・バナナ・乳・卵・小麦④卵
28	火	①有機ご飯のビーフハヤシライス・ほうれん草ともやしの胡麻味噌和え・海老団子と白菜の味噌汁	②有機軟飯・じゃが芋のそぼろ煮・人参ステック煮・油揚げの味噌汁	③麦茶・パイナップル・ミルクドーナツ	④ベビーせんべい	①牛肉・大豆・海老・ゴマ・乳・小麦②鶏肉・小麦・大豆③乳・卵・小麦④無し

○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。 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。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。献立表にも記載されていますので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（胚芽は玄米の栄養の70%を含有。白米に比べてビタミンB1は4倍、ビタミンEは5倍、その他白米に比べて14倍もの栄養素が含まれています。）炊いたものを使用しております。「有機そうめん」はAEO N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。 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、おやつ代替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等には卵のつなぎを使用しておりません。おやつ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。卵使用メニューの後ろに（※代替メニュー）が記載されています。