



めぐみほいくしつ こんだてひょう

れいわ5ねん5がつぶん

日	曜	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	月	①有機青豆ご飯・煮豚のチーズ焼き・春キャベツと人参とコーンの炒め物・玉ねぎとお麩のお味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・ニンジンスティック煮・お麩の味噌汁	③麦茶・パイナップル・ビスケット	④すりりんごバター煮	①豚肉・乳・鶏肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・豚肉・③麦・乳④りんご・乳
2	火	①有機ご飯・牛ひき肉と春雨と卵のチャンプルー・ベーコンと人参のサラダ・小松菜と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・タラのそぼろ・トマト煮・春雨のお味噌汁	③麦茶・バナナ・焼きおにぎり	④スイートポテト	①牛肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・小麦③バナナ④乳
6	土	①有機ご飯・カジキマグロのナゲット・さつまいもと人参のグラッセ・スナックエンドウと油揚げの味噌汁		③麦茶・桃・クッキー		①豚肉・海老・大豆・小麦③乳・桃・小麦・
8	月	①「こどもの日の行事給食」有機ご飯の鯉のぼりちらし寿司・鯉のぼりウィンナー・ミートボールのトマトソース・ブロッコリーと南瓜のサラダ・お麩と三つ葉のお吸い物	②有機軟飯・トロトロシチュー・ニンジンスティック煮・お麩のお吸い物	③麦茶・りんご・こしあんサンド	④ミルクプリン	①豚肉・大豆・小麦②小麦・鶏肉・大豆③乳・りんご・小麦④卵・乳
9	火	①有機ご飯・鮭のバタームニエル・鶏肉ともやしの炒めもの・わかめと油揚げの味噌汁	②有機軟飯・ささみひき肉の味噌煮・マッシュポテト・油揚げの味噌汁	③バナナ豆乳・みかん・アンパンマンポテト	④ベビーせんべい	①鶏肉・大豆・鮭・小麦②大豆・鶏肉③バナナ④
10	水	①有機ご飯の玉葱入り豚丼・ブロッコリーとパプリカのサラダ・水菜と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・豆腐とサバの醤油煮・キャベツの煮浸し・春雨の味噌汁	③麦茶・桃・カルシウム煎餅	④卵ボーロ	①豚肉・乳・大豆・小麦②大豆・鯖・乳③桃・乳④卵

11	木	①有機ご飯・鶏もも肉とじゃが芋のバター照り焼き・キャベツと人参のサラダ・さつまいもと水菜の味噌汁	②有機軟飯・鮭のそぼろ煮・ニンジンスティック煮・さつまいもの味噌汁	③牛乳・バナナ・ホットケーキ	④ベビーせんべい	①鶏肉・大豆・小麦②小麦・大豆・鮭・鶏肉③バナナ・小麦・卵・乳④
12	金	①有機ご飯・椎茸入り豚の角煮・小豆とサツマイモの和風サラダ・小松菜と人参の味噌汁	②有機煮込みうどん・ツナのケチャップ煮・人参の味噌汁	③飲むヨーグルト・桃・ジャムサンド	④卵ボーロ	①大豆・豚肉・小麦②小麦・大豆③桃・小麦・乳④卵
13	土	①有機ご飯・タラのバターソテー・えだまめ豆腐・無限ピーマンサラダ・わかめとお麩の味噌汁		③麦茶・ミカン・ビスケット		①乳・大豆・小麦③小麦・乳・卵
15	月	①有機ご飯・ビーフミルクカレー・春キャベツとコーンのコールスロー・大根とさつま揚げの味噌汁	②有機軟飯・カボチャのそぼろ煮・ブロッコリー煮浸し・大根の味噌汁	③麦茶・バナナ・狐おにぎり	④卵ボーロ	①牛肉・豚肉・大豆・乳・小麦②大豆・鶏肉・小麦③バナナ・大豆④卵
16	火	①有機ご飯・鶏肉中華炒め・ブロッコリーと椎茸の胡麻マヨ・えのきだけと人参の味噌汁	②有機軟飯・牛挽肉の醤油煮・きゅうりスティック煮・豆腐の味噌汁	③牛乳・パイナップル・黒糖蒸しパン	④黒糖蒸しパン	①大豆・胡麻・鶏肉・卵・小麦②大豆・牛肉③乳・小麦④小麦
17	水	①有機ご飯・肉団子のグラタン風煮・人参とツナのしりしり・小松菜胡麻和え・エリンギの味噌汁	②有機軟飯・大根とツナの煮物・ニンジンスティック煮・ポタージュ	③麦茶・リンゴ・フルーツゼリー	④ヨーグルト	①鶏肉・胡麻・乳・卵・大豆・小麦②大豆・乳・小麦③りんご④
18	木	①有機ご飯の海老ピラフ・ポークチョップ・パプリカともやしの炒め物・舞茸と里芋の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・マッシュポテト・里芋の味噌汁	③麦茶・桃・ホットケーキ	④ベビーせんべい	①海老・豚肉・小麦・大豆②鶏肉・③桃・小麦・卵・乳④
19	金	①有機ご飯・ふわふわチキンナゲット・トマトとインゲンのサラダ・コーンスープ	②有機軟飯・鶏ささみのチーズ和え・きゅうりスティック煮・コーンクリームスープ	③麦茶・バナナ・ドーナツ	④りんごきんとん	①鶏肉・大豆・乳・小麦②鶏肉・乳・大豆③バナナ・小麦・卵・乳④りんご
20	土	①有機ご飯・青椒肉絲・ハッシュポテト・プチトマト・ほうれん草と豆腐の味噌汁		③麦茶・みかん・ウェハース		①牛肉・大豆・小麦③卵・小麦・乳
22	月	①有機パスタのミートソース・胡瓜とプチトマトのオニオンマリネ・卵とインゲンのコンソメスープ	②有機軟飯・ほうれん草のそぼろ煮・胡瓜スティック煮・卵のコンソメスープ	③麦茶・リンゴ・人参蒸しパン	④人参蒸しパン	①牛肉・豚肉・大豆・卵・小麦②大豆・鶏肉③リンゴ・小麦④小麦
23	火	①有機ご飯・マグロのカレー粉焼き・ベーコンとホウレン草のサラダ・大根と豆腐の味噌汁	②しらす入り有機軟飯・鶏肉のそぼろ・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・鮭・小麦・大豆②大豆・鶏肉③④大豆・小麦・バナナ
24	水	①有機ご飯・ビーフシチュー・大根とセロリのバター炒め・春キャベツと人参の味噌汁	②有機軟飯・キャベツのそぼろ煮・大根のスティック煮・お麩の味噌汁	③牛乳・リンゴ・おせんべい	④ベビーせんべい	①牛肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉③りんご・乳④
25	木	①有機ご飯・豚バラ大根煮・玉ねぎと人参のラペ・小松菜と豆腐の味噌汁	②有機軟飯・牛肉の醤油煮・青梗菜煮・豆腐の味噌汁	③麦茶・パイナップル・焼きおにぎり	④ミルクプリン	①豚肉・大豆・小麦②大豆・牛肉・小麦③大豆④乳・卵
26	金	①有機ご飯・ビーフストロガノフ・パプリカ入りポテトサラダ・青梗菜と里芋の味噌汁	②有機軟飯・じゃが芋のそぼろ煮・ニンジンスティック煮・春雨の味噌汁	③麦茶・桃・ホットケーキ	④卵ボーロ	①牛肉・乳・大豆・小麦②大豆・鶏肉③桃・小麦・卵・乳④卵

27	土	①有機ご飯・あらびき肉団子の中華春雨・ウィンナーと小松菜の甘味噌和え・人参とはんぺんの味噌汁		③麦茶・ミカン・ビスケット		①豚肉・乳・大豆・小麦③小麦
29	月	①有機五目ご飯・豚肉生姜焼き・プチトマト・玉ねぎ炒め・水菜とお麴の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・ブロッコリー煮浸し・お麴の味噌汁	③麦茶・りんご・クリームサンド	④パンプディング	①鶏肉・豚肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・③小麦・りんご・乳④小麦・卵・乳
30	火	①有機ご飯・骨なし鯖の味噌煮・ソーセージときゅうりのサラダ・わかめとじゃが芋の味噌汁	②有機軟飯・もやしのそぼろ煮・すりおろしニンジンのバター煮・じゃが芋の味噌汁	③麦茶・バナナ・フルーツゼリー	④柔らかゼリー	①豚肉・鯖・大豆・小麦②大豆・鶏肉・乳③④バナナ・ゼラチン
31	水	①有機うどんの牛肉じゃじゃ麺・カニカマと若芽の酢の物・大根とじゃが芋の味噌汁	②有機軟飯・豆腐のそぼろ煮・ブロッコリー煮浸し・お麴の味噌汁	③牛乳・りんご・おせんべい	④ミルクプリン	①牛肉・大豆・小麦②大豆・鶏肉・小麦・③小麦・りんご・乳④小麦・卵・乳

●めぐみ保育室では、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管理栄養士と共に実践しています。

お子様の健全な成長のため、その日の給食を完食できることが望ましいですが、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、その前日までにご家庭で食べさせておいてください。(何度かに分けて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ご相談ください。当該食材を除去した給食を提供するか、様子を見ながらひと匙から試食開始します。(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。ご注意ください。 **特定原材料8品目【卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・くるみ・**

そば】 表示推奨20品目【あわび・いか・いくら・オレンジ・アーモンド・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・鶏肉・豚肉・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…

「有機米」「有機そうめん」「有機うどん」「有機パスタ」等、有機主食材はJAS認定の有機栽培食材を使用しています。●食物アレルギーがある場合は必ず事前に医療機関にて検査の後、「食物アレルギー確認申請書」を提出した上で事前に連絡帳にて反応の現状をお知らせください。該当食品の代替え食を提供しております。

尚、所定のお手続き無き場合の食物アレルギー反応発症に関しましては免責とさせていただきます。 ●めぐみ保育室の給食は普通食で0歳児が平均320kcal～400kcal、1歳児が平均450kcal～500kcal、2歳児が平均550kcal～600kcalの熱量を摂取できるよう設定しております。午前&午後&夕方のおやつでは100kcal～200kcal

を目安にしております。