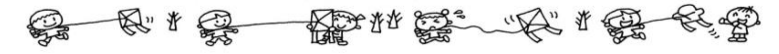


# 1月 卵アレルギー対応献立表



献立		食 材			献立	食 材			
日	曜日	献立	卵	鶏	献立	卵	鶏	その他	
1	金	年始休館日			18 月	黒糖ロール ミートボール ジャーマンポテト 汁ピーフン	○ ○ ○ ○	かまぼこ除去	○ ○
2	土				19 火	ご飯 ★治部煮 ほうれん草とえのきのおひたし 三平汁	○ ○ ○ ○		○ ○ ○
4	月				20 水	カレーうどん ちくわの磯辺揚げ 三度豆のおかか和え	○ ○ ○		ソフト ケーキ →たべっ子 BABY
5	火	五目ラーメン エビしゅうまい 三度豆のごま和え	卵除去 ウエイパー→鶏ガラスープ エビしゅうまい→シュウマイ(豚ひき肉・玉ねぎ・塩・酒・みりん・淡泊醤油・片栗粉・ごま油・シュウマイの皮) ○	○	21 木	ミニショコラ ツイストパン →麦ロールの いちごジャム サンド	○ ○ ○ ○		○ ○ ○
6	水	全粒粉のパン/いちごジャム 牛肉コロッケ ブロッコリーとツナのサラダ きのこのスープ	○ ○ ○ ○	カルテツい わしおかき →小袋入り 小魚せん	22 金	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 小松菜とツナのごま酢和え 麩とわかめのすまし汁	○ ○ ○ ○		○ ○ ○
7	木	ご飯 鮭のチャンチャン焼き 千切大根とカニカマのサラダ 五目汁	○ ○ ○ ○	カニカマ除去 マヨネーズ→マヨドレ	23 土	チョコイス →つなっこ あっさり 塩味	○		○
8	金	ご飯 ミニおでん ★小松菜としめじのおひたし 玉ねぎとうす揚げのみそ汁	○ ○ ○ ○	平天除去 うすら卵缶除去	25 月	ミネラルロール おからナゲット コールスローサラダ クリームシチュー	○ ○ ○ ○	ミネラルロール→麦ロール	○ ○ ○ ○
9	土	パン バナナ 鶏と野菜のスープ	○ ○ ○		26 火	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き ほうれん草の梅焼き和え えのきと豆苗のみそ汁	○ ○ ○ ○	梅焼き除去	○ ○ ○
11	月	成人の日			27 水	ご飯 チキン南蛮 蒸し野菜 ★かぶのスープ	○ ○ ○ ○	卵除去 マヨネーズ→マヨドレ カニカマ除去	やおやさん カステラ →海苔 チップス
12	火	親子うどん さつまいものレモン煮 ほうれん草のごま和え	○ ○ ○	卵除去 かまぼこ除去	28 木	ご飯 鯖のみそ煮 千切大根の煮物 はんぺんとわかめのすまし汁	○ ○ ○ ○		にぎにぎ ポーロ →ミニ小魚 スナック
13	水	ファイバーロール ハンバーグ ブロッコリーとパプリカのサラダ コーンポタージュ	○ ○ ○ ○	ファイバーロール→麦ロール 卵除去 牛乳除去 フレンチドレッシング→マヨドレ	29 金	牛肉炒めライス ★えびフライ ブロッコリーとハムのサラダ キャベツの野菜スープ	○ ○ ○ ○		ココナッツ クリームサ ンド→ミニ ミレービス ケット
14	木	ご飯 鶏の唐揚げ 春雨ハムサラダ にら玉スープ	○ ○ ○ ○	卵除去 マヨネーズ→マヨドレ 卵→豆腐 コンソメ→鶏ガラスープ	30 土	パン バナナ コーンスープ	○ ○ ○		○
15	金	小豆ごはん カラスカレイの照り焼き 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ 豆腐とねぎのすまし汁	○ ○ ○ ○						
16	土	おもち各種 おにぎり けんちん汁 バナナ	○ ○ ○ ○						

(新メニューには☆印をつけています。)

※コンソメ、ウエイパーは、卵アレルギーでも使用可能ですが、調理の都合上フイヨンや鶏ガラスープに変更している場合があります。

