9月　アレルギー対応献立表

社会福祉法人　今川学園
今川学園　園長　篠瀬　実千代

		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	土	全粒食パン/いちごジャム おさかなソーセージ バナナ クリームシチュー2	全粒食パン→麦ロール/＊（小麦対応）ご飯/提供なし おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ バナナ除去 クリームシチュー・スキムミルク→鶏ガラスープ	＊ 牛乳→お茶		ハーベスト→こめおこし 幼児牛乳
3	月	ご飯 照り焼きチキン（レモン） ブロッコリーのおかか和え 里芋と玉ねぎのみそ汁	＊ 醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	乾パン→木葉せんべい 牛乳→お茶
4	火	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 中華サラダ もやしとなすのすまし汁	＊ 鮭→鶏肉　醤油→小麦不使用醤油 厚焼き・ごま除去　醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油	＊ 牛乳→お茶	＊	いももち→原材料変更 じゃがいも・片栗粉・油・小麦不使用醤油・砂糖・みりん 幼児牛乳
5	水	ご飯 納豆のばくだん揚げ ほうれん草としらすの和え物 きのことわかめのみそ汁	＊ あみえび除去 もみのり除去　醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	エースコイン→星っこ 幼児牛乳
6	木	ご飯 ポークビーンズ ごぼうサラダ 春雨スープ	＊ トマト水煮除去　醤油→小麦不使用醤油 カニカマ・ごま・醤油除去　マヨネーズ→マヨドレ ごま除去	＊ 牛乳→お茶	＊	マシュマロおこし→コーンフレーク （小麦対応）木葉せんべい 幼児牛乳
7	金	ご飯 鱈のあんかけ がんもの煮物 具だくさんみそ汁B	＊ 鱈→鶏肉＜ソース＞醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰﾖｰｸﾞﾙﾄ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	＊ 幼児牛乳
8	土	麻婆丼 わかめときゅうりのみぞれ和え	醤油→小麦不使用醤油　豆板醤除去 カニカマ除去　ポン酢→小麦不使用醤油・酢・砂糖	＊ 牛乳→お茶	＊	カルシウム＆テツウエハース→ミニわかめちゃん
10	月	ご飯 チキンカツ インディアンベジサラダ かぶとほうれん草のスープ	＊ 小麦・パン粉→片栗粉 ＊ コンソメ→鶏ガラスープ	＊ 牛乳→お茶	＊	麩のラスク→こめおこし 幼児牛乳
11	火	小豆とさつま芋のほっこりご飯 さんまの塩焼き 小松菜としめじのおひたし うす揚げと玉ねぎのみそ汁	＊ さんま→鶏肉 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	＊ 幼児牛乳
12	水	雑穀ご飯 チンジャオロース風炒め 粉ふきいも 根菜のみそ汁	雑穀除去 醤油→小麦不使用醤油　オイスターソース除去 ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	フルーツヨーグルト→フルーツもも缶・パイン缶・みかん缶 幼児牛乳
13	木	ご飯/梅干し（幼児） 鰈のパン粉焼き ひじきの煮物 白菜ときのこのみそ汁	＊ 鰈→鶏肉　パン粉・粉チーズ除去 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	ベビーダノン→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	＊ 幼児牛乳
14	金	ご飯 豆腐のチャンプルー 三度豆のツナマヨ和え ごぼうと玉ねぎのみそ汁	＊ 醤油→小麦不使用醤油　ごま除去 マヨネーズ→マヨドレ ＊	＊ 牛乳→お茶	バナナ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	ミレービスケット→木葉せんべい 幼児牛乳
15	土	チキンカレー2 ほうれん草のごま和え2	カレールゥ・スキムミルク→カレーの王子様 ごま除去　醤油→小麦不使用醤油	＊ 牛乳→お茶	＊	胚芽スティック→星っこ 幼児牛乳
17	月	敬老の日				

		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
18	火	ご飯 麻婆なす キャベツとコーンのサラダ 小松菜と春雨のスープ	＊ 醤油→小麦不使用醤油　豆板醤除去 あみえび除去　フレンチドレッシング→マヨドレ ＊	＊ 牛乳→お茶	おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	鮭おにぎり→ゆかりおにぎり 米・ゆかり 幼児牛乳
19	水	ご飯 鰯のかば焼き風 厚揚げの煮物 ほうれん草と冬瓜のみそ汁	＊ 鰯→鶏肉　醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳
20	木	ご飯 すき焼き風煮 千切大根のマヨ和え 長いもとなめこのみそ汁	＊ 麩除去　醤油→小麦不使用醤油 あみえび除去　マヨネーズ→マヨドレ ＊	＊ 牛乳→お茶	いちごヨーグルト→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	源氏パイ→木葉せんべい 幼児牛乳
21	金	さつまいもご飯 炒り鶏 ブロッコリーとわかめの和え物 麩ときのこのすまし汁	＊ 醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油 麩除去　醤油→小麦不使用醤油	＊ 牛乳→お茶	＊	★きなこおはぎ→原材料変更 米・もち米・きなこ・砂糖 幼児牛乳
22	土	ミルクツイスト おさかなソーセージ バナナ除去 鶏と野菜のスープ2	ミルクツイスト→麦ロール　（小麦対応）ご飯 おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ バナナ除去 コンソメ→鶏ガラスープ	＊ 牛乳→お茶		牛乳かりんとう→星っこ 幼児牛乳
24	月	秋分の日				
25	火	ご飯 鶏肉の山賊焼き ひじきサラダ もやしと白菜のみそ汁	＊ 醤油→小麦不使用醤油 醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	ベビーダノン→ﾐﾆｾﾞﾘｰ	麦ふぁ～バニラ→木葉せんべい 幼児牛乳
26	水	ご飯 鯖の塩焼き ★納豆和え なすとうす揚げのみそ汁	＊ 鯖→鶏肉 ごま除去　醤油→小麦不使用醤油 ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	みかん缶ヨーグルト→みかん缶 みかん缶 幼児牛乳
27	木	ご飯 高野豆腐の卵とじ ブロッコリーの梅肉和え けんちん汁	＊ 卵除去　醤油→小麦不使用醤油 ポン酢→小麦不使用醤油・酢・砂糖 醤油→小麦不使用醤油	＊ 牛乳→お茶	＊	ココナッツサブレ→星っこ 幼児牛乳
28	金	ゆかりご飯 えびフライ かぼちゃのサラダ ★きのこのクリームシチュー	＊ ブラックタイガー→鱈　小麦粉・パン粉→米粉 マヨネーズ→マヨドレ　ヨーグルト除去 クリームシチュー・スキムミルク→シチューの王子様	＊ 牛乳→お茶	＊	スイートポテト→ふかしいも さつまいも 幼児牛乳
29	土	白いパン/カスタード おさかなソーセージ バナナ ミネストローネ2	白いパン→麦ロール/カスタード→いちごジャム（小麦対応）ご飯/提供なし おさかなソーセージ→ﾐﾆｾﾞﾘｰ バナナ除去 マカロニ・トマトピューレ・トマト水煮缶除去　コンソメ→野菜ブイヨン	＊ 牛乳→お茶		アスパラガス→木葉せんべい 幼児牛乳

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、0歳普通食、1～2歳児。乳児デザートは、0歳普通食、1歳児と2歳児のみの提供となります。
※エネルギーの目標値は　乳児：464 kcal　幼児：511 kcal　です。エネルギーは、昼食・おやつ・牛乳の合計値です。

全アレルギー児対応のアレルギー献立表です。
「〇」がその園児のアレルギー物質が入っていないため、通常の内容での提供です。
「×」がその園児のアレルギー物質が入っているため、右蘭の変更後の内容を確認ください。