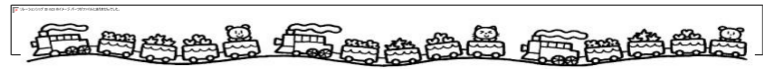




5月

アレルギー対応献立表



献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ	献立		食 材		午前のおやつ	午後のおやつ	
1	金	ご飯 こいのぼりハンバーグ ほうれん草と人参のお浸し 白菜としめじのみそ汁	* パン粉→米粉フレーク 卵→除去 マヨネーズ→マヨドレ * *	*	*	*	18	月	ご飯 煮込みポークバーグ ブロッコリーとツナのサラダ もずくのすまし汁	* 卵→除去 パン粉→米粉フレーク * *	*	*	チョイス →紫芋チップ 幼児牛乳→お茶
2	土	おにぎり(鮭・ごま塩) 吉野煮2 小松菜とえのきのおひたし(土曜)	* * *	*	*	*	19	火	ご飯 鶏肉の梅焼き 春雨サラダ 豆腐と水菜のすまし汁	* * * *	*	*	*
4	月	みどりの日					20	水	豆ご飯 鯖の塩焼き ほうれん草のおかか和え のっぺい汁	* 鯖→豚肉 * *	*	*	麩のラスク →バリバリライス (米・かつお節・醤油) 幼児牛乳→豆乳
5	火	こどもの日					21	木	けんちんうどん 春巻き 千切大根とカニカマのサラダ	うどん→米粉パスタ ちくわ→除去 手作り春巻き(ライスベーパー・春雨・鶏ミンチ・もやし・ニラ・醤油・鶏ガラ・片栗粉) カニカマ→除去 マヨネーズ→マヨドレ	*	*	パイナップルヨーグルト →もも缶のみ提供 幼児牛乳→お茶
6	水	振替休日					22	金	ご飯 鯖のごま風味焼き 小松菜とうす揚げのかりかりサラダ かぼちゃともやしのみそ汁	* * * *	*	*	満月ボン →ふわふわチップ 幼児牛乳→お茶
7	木	ご飯 鮭のチーズフライ ブロッコリーの塩昆布和え 麩と小松菜のすまし汁	* トンカツ(豚肉・塩・米粉・米粉フレーク) * 麩→除去	*	*	福ポーロ →野菜入りソフトせん 幼児牛乳→お茶	23	土	豚みそ丼2 みかんゼリー	* *	*	/	*
8	金	ビーフカレー コールスローサラダ みかん缶ヨーグルト	カレールー→カレーの王子様 スキムミルク→除去 フレンチドレッシング→マヨドレ みかん缶のみ提供	*	*	ミレービスケット →きなこせんべい 幼児牛乳→お茶	25	月	ご飯 豚肉の生姜焼き マカロニサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	* りんご→除去 マカロニ→じゃが芋 マヨネーズ→マヨドレ *	*	*	源氏パイ →米粉ロールクッキー かぼちゃ味 幼児牛乳→お茶
9	土	★肉野菜あんかけ丼 野菜ゼリー	* *	*	/	*	26	火	とうもろこしご飯 鶏肉のさっぱり煮 ほうれん草の磯和え もやしとなすのすまし汁	* * * *	*	おさかな ソーセイ ジーミニ ゼリー	*
11	月	ジャージャー麺 千切大根のマヨ和え 青梗菜と人参のスープ	中華そば→米粉パスタ マヨネーズ→マヨドレ プレーンヨーグルト→除去 *	*	*	サッポロポテト →星っこ 幼児牛乳→お茶	27	水	あんかけそば 手作りしゅうまい 三度豆のツナマヨ和え	中華そば→米粉パスタ むき海老→除去 ウエイパー→鶏ガラ シュウマイの皮→片栗粉 マヨネーズ→マヨドレ	*	*	りんごすていっく →星っこ 幼児牛乳→お茶
12	火	ご飯 鰻の天ぷら 焼きピーマン 玉ねぎと豆苗のみそ汁	* 小麦粉→片栗粉 * *	*	*	牛乳かりんとう →米粉ロールクッキー 幼児牛乳→お茶	28	木	米粉パン 鰹の唐揚げ キャベツとハムのサラダ ★野菜とベーコンのスープ	* * * コンソメ→鶏ガラ	*	*	キウイ →オレンジ 幼児牛乳→豆乳
13	水	米粉パン 鶏肉のマーマレード焼き ポテトサラダ きのこスープ	* * マヨネーズ→マヨドレ *	*	おさかな ソーセイ ジーミニ ゼリー	*	29	金	キンパ風ご飯 ブロッコリーのごま和え わかめスープ	* * *	*	*	*
14	木	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 小松菜の納豆和え 冬瓜と三つ葉のすまし汁	* * * *	*	*	バナナ →オレンジ 幼児牛乳→お茶	30	土	豚ひき肉の春雨丼(土曜) ももゼリー	* *	*	/	*
15	金	麻婆丼 ほうれん草のごま和え レタススープ	* * *	*	*	*			*				*
16	土	おにぎり(ゆかり・わかめ)2 炒り鶏2 三度豆のおかか和え(土曜)	* * *	*	*	*			*				*

全アレルギー児対応のアレルギー献立表です。  
 主食・主菜・副菜・汁物のいずれかにアレルギー物質を含む場合、全てアレルギー対応給食で提供します。  
 おやつ・デザートについては個別対応とします。  
 「○」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。