




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	乳児デザート	午後のおやつ
1	土	おにぎり(わかめ・鮭)2 炒り鶏2 三度豆のごま和え2	*	*	*	18	火	ご飯 キャベツハンバーグ ブロッコリーのじゃこ和え ほうれん草のスープ	*	*	*	*	*
3	月	ジャージャー麺 ほうれん草のおかか和え 青梗菜と人参のスープ	中華そば→米粉パスタ	*	*	19	水	米粉パン 鶏肉のマーマレード焼き レタスののりサラダ ウィンナーと野菜のスープ	*	*	*	*	*
4	火	ご飯 鮭のチーズフライ 海藻サラダ アスパラとベーコンのスープ	* トンカツ(豚肉・塩・米粉・米粉フレーク)	*	*	20	木	冷麺 春巻き 三度豆のツナマヨ和え	冷麺用中華そば→米粉パスタ 卵→除去 タレ手作り(醤油・砂糖・酢・水) 手作り春巻き(ライスペーパー・春雨・鶏ミンチ・もやし・ニラ・醤油・鶏ガラ・片栗粉) マヨネーズ→マヨドレ	*	*	*	*
5	水	ご飯 ★牛肉の甘みそいため 春雨サラダ 大根となめこのすまし汁	*	*	*	21	金	ご飯 白身魚のもみじおろし和え ほうれん草の納豆和え なめこと豆腐のみそ汁	*	*	*	*	満月ボン →ひじきあられ 幼児牛乳→お茶
6	木	ご飯 バーベキューチキン ブロッコリーの梅肉和え 絹揚げと白菜のみそ汁	*	*	*	22	土	おにぎり(ゆかり・おかか) 筑前煮2 小松菜のおひたし(土曜)	*	*	*	*	*
7	金	米粉パン 鱈のバター醤油焼き キャベツとハムのサラダ クラムチャウダー	* 鱈→鶏肉 小麦粉→米粉 バター→除去 * ほたて→除去 チャウダーの素→シチューの王子様 スキムミルク→除去	*	*	24	月	ビスコ →ミニわかめちゃん 幼児牛乳→お茶	ご飯 肉じゃが ブロッコリーの塩昆布和え うす揚げと白菜のみそ汁	*	*	*	*
8	土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	*	*	*	25	火	ご飯 鰯の照り焼き れんこん入りきんぴらごぼう かぼちゃとなすのみそ汁	*	*	*	*	サッポロポテト →木葉せんべい 幼児牛乳→お茶
10	月	山の日				26	水	ご飯 ミニおでん 春雨の梅焼きサラダ 麩とわかめのすまし汁	*	*	*	*	*
11	火	とうもろこしご飯 鶏肉のさっぱり煮 千切大根のマヨ和え 麩とわかめのみそ汁	* * マヨネーズ→マヨドレ ヨーグルト→除去 麩→除去	*	*	27	木	菜飯 あじの塩焼き 大豆の五目煮 冬瓜と三つ葉のすまし汁	*	*	*	*	幼児牛乳→豆乳
12	水	ご飯 ゴーヤチャンプルー ほうれん草のごま和え もずくのすまし汁	* 卵→除去 オイスターソース→ウスターソース * *	*	*	28	金	★オムライス コールスローサラダ クリームシチュー 	卵→除去 フレンチドレッシング→マヨドレ クリームシチュー→シチューの王子様 スキムミルク→除去	*	*	*	バームクーヘン →米粉蒸しパン(米粉・砂糖・BP・水・サラダ油) 幼児牛乳→お茶
13	木					29	土	豚みそ丼2 りんごゼリー	*	*	*	*	*
14	金	お盆休み				31	月	みそラーメン ちくわの磯辺揚げ ほうれん草と人参のお浸し	中華そば→米粉パスタ フイヨン→鶏ガラ ポテトフライ(じゃがいも・塩・油) *	*	*	*	ココナッツサブレ →星っこ 幼児牛乳→お茶
15	土												
17	月	ご飯/梅干し(幼児) 牛肉とエリンギのしぐれ煮 小松菜のおかか和え 里芋と玉ねぎのすまし汁	*	*	*			エースコイン →おさつでボン 幼児牛乳→お茶					

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。