




1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	献立		食 材		午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ				
1	金						18	月	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 高野豆腐の煮物 うす揚げとかぼちゃのみそ汁	* * * *	* おさかな ソーセイ ソーミニ ゼリー		バナナ →オレンジ 幼児牛乳→お茶				
2	土	年始休園日						19	火	ご飯 赤魚の煮付け チャブチェ むらくも汁	* * * * 麩→除去 卵→除去	* *		ムーンライト →星っこ 幼児牛乳→豆乳			
4	月							20	水	米粉パン おからナゲット コールスローサラダ クラムチャウダー	* * * * 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	* *		* *			
5	火							21	木	ご飯 バーベキューチキン ブロッコリーのごま和え わかめと玉ねぎのみそ汁	* * * * *	* *		* * * * *	* *		
6	水	22	金	豚肉の生姜焼き ほうれん草の磯和え 豆腐としめじのみそ汁	* * * *	りんご→除去 * *	ハーベスト →木葉せんべい 幼児牛乳→お茶	22	金	ちゃんぽん麺 エビシューマイ 千切大根ののりごま和え	* * * *	中華そば→米粉パスタ スキムミルク→除去 手作りシューマイ(鶏ミンチ・玉ねぎ・片栗粉・醤油・みりん・塩・ごま油) マヨネーズ→マヨドレ	* *		ふわっと えび味 →ベジタブルせんべい 幼児牛乳→お茶		
7	木	23	土	親子あんかけうどん さつま芋のレモン煮 三度豆のおかか和え	* * * *	うどん→米粉パスタ 卵→除去 * *	* *	23	土	おにぎり(鮭・ごま塩) 炒り鶏2 小松菜としめじのおひたし(土曜)	* * * *	* *		* *			
8	金	25	月	ご飯 鯖の煮つけ 卵の花 なめこと玉ねぎのみそ汁	* * * *	鯖→絹揚げ * *	ミレービスケット →こめ棒くん 幼児牛乳→豆乳	25	月	ご飯 キャベツハンバーグ ブロッコリーの塩昆布和え クリームシチュー	* * * * *	パン粉→米粉フレーク 卵→除去 * * * クリームシチュー→シチューの王子様 スキムミルク→除去	* *		源氏パイ →木葉せんべい 幼児牛乳→豆乳		
9	土	26	火	おにぎり(ゆかり・わかめ) 豚肉とキャベツのみそ炒め(土曜日) 小松菜のおひたし(土曜)	* * * *	* * *	* *	26	火	牛丼 ほうれん草のごま和え 青梗菜と人参のスープ	* * * *	* *		* *			
11	月	成人の日						27	水	かやくご飯 鮭の塩麹焼き 千切大根とカニカマのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	* * * *	カニカマ→除去 マヨネーズ→マヨドレ *	* *		星たべよ するめ(幼) →するめ除去 幼児牛乳→お茶		
12	火	28	木	ご飯 吉野煮 ブロッコリーの梅肉和え 豆腐と小松菜のすまし汁	* * * *	ちくわ→除去 * *	* *	28	木	ご飯 筑前煮 レタスののりサラダ はんぺんと三つ葉のすまし汁	* * * * *	ちくわ→除去 じゃこ→除去 はんぺん→豆腐	* *		麩のラスク →パリパリライス (米・醤油・かつお 節) 幼児牛乳→お茶		
13	水	29	金	ご飯 家常豆腐 春雨サラダ 中華風コンスープ	* * * *	卵→除去 * *	もも缶ヨーグルト →もも缶のみ提供 幼児牛乳→お茶	29	金	あんかけそば 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 むき海老→除去 ウェイパー→鶏ガラ ポテトフライ(じゃが芋・塩・油) *	* *		ワッフル →米粉蒸しパン(米 粉・豆乳・砂糖・BP・ 油) 幼児牛乳→お茶		
14	木	30	土	ビーフカレー キャベツとコーンのサラダ ほうれん草のスープ	* * *	カレールウ→カレーの王子様 スキムミルク→除去 あみえび→除去 フレンチドレッシング→マヨドレ *	* *	30	土	豚みそ丼2 野菜ゼリー	* * *	* *		* *			
15	金			あずきご飯 鰯の天ぷら れんこん入りきんぴらごぼう 麩と三つ葉のすまし汁	* * * *	小麦粉→米粉 * * 麩→豆腐	たべっこどうぶつ チップスター(幼)O →ふわふわチップ 幼児牛乳→豆乳										
16	土			豚ひき肉の春雨丼(土曜) りんごゼリー	* * *	* *											

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。