

# 4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	木	ご飯 豚肉のプルコギ風 小松菜の納豆和え えのきと豆苗のみそ汁	*	*	*	17	土 おにぎり(ごま鮭・わかめ)2 吉野煮2 小松菜のおかか和え(土曜)	*	*	*	
2	金	ご飯 ミニおでん 三度豆のツナマヨ和え 豆腐とわかめのすまし汁	*	*	ボンスケ →こめ棒くん	19	月 ご飯 鶏の唐揚げ 春雨サラダ 白菜スープ	*	*	*	
3	土	入園式・進級式					20	火 ご飯 すき焼き風煮 ほうれん草の磯和え どんがら汁	*	*	源氏パイ するめ(幼) →米粉ロールクッキー かぼちゃ味 するめ除去
5	月	三色丼 千切大根ののりごま和え 豚汁	卵→除去 マヨネーズ→マヨドレ	*	カリボテ →きなこせんべい	21	水 ご飯 豚肉の生姜焼き キャベツとツナのマヨ和え うす揚げとかぼちゃのみそ汁	*	*	サッポロポテト 一星っこ	
6	火	ご飯 ★かじきの甘酢あん ブロッコリーの塩昆布和え 小松菜と春雨のスープ	*	*	*	22	木 竹の子ご飯 鯖の塩焼き 大豆の五目煮 豆腐と三つ葉のすまし汁	*	*	麩のラスク ブルー →パリパリライス (米・かつお節・醤油) ブルー除去	
7	水	五目ラーメン 手作りしゅうまい ほうれん草と人参のお浸し	中華そば→米粉パスタ ちくわ→除去 卵→除去 ウェイパー→鶏ガラ しゅうまいの皮→片栗粉	*	アスパラガス →木葉せんべい	23	金 ミートソーススパゲティ ブロッコリーとベーコンのサラダ きのこスープ	*	*	ワッフル →米粉蒸しパン (米粉・砂糖・BP・ 豆乳・サラダ油)	
8	木	桜えびと枝豆の混ぜご飯 照り焼きチキン レタスののりサラダ ★ねばねばみそ汁	桜えび→除去 * じゃこ→除去 *	*	ライスコロッケ風 フィオン除去 チーズ除去 パン粉→米粉フレーク	24	土 豚みそ丼2 野菜ゼリー	*	*	幼児牛乳→お茶	
9	金	雑穀ご飯 ポークチャップ マカロニサラダ クリームシチュー	* * マカロニ→じゃが芋 マヨネーズ→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	*	ココナッツサブレ →米粉ロールクッキー	26	月 ビーフカレー ブロッコリーのじゃこ和え みかん缶ヨーグルト(さっぱり風味)	*	*	カレールー→カレーの王子様 スキムミルク→除去 じゃこ→除去 みかん缶のみ提供	
10	土	豚ひき肉の春雨丼(土曜) りんごゼリー	*	*	*	27	火 米粉パン 鱈のパン粉焼き キャベツとコーンのサラダ クラムチャウダー	*	*	キウイ →オレンジ	
12	月	とうもろこしご飯 バーベキューチキン ほうれん草のごま和え ★春キャベツと千切大根のみそ汁	*	*	チョイス →星たべよ	28	水 ひじきご飯 鶏肉の塩麹焼き 高野豆腐の卵とじ(副菜) 麩とわかめのみそ汁	*	*	ムーンライト →木葉せんべい	
13	火	ご飯 肉じゃが ブロッコリーの梅肉和え 白菜とえのきのみそ汁	*	*	満月ボン →野菜入りソフトせん	29	木	昭和の日			
14	水	ご飯 鮭のマヨコーン焼き こんにゃくきんぴらカレー風味 なめこ豆腐のすまし汁	* マヨネーズ→マヨドレ * *	*	おさかな ソーサー ソーミン ゼリー	30	金 中華丼 千切大根の塩昆布和え わかめスープ	*	*	*	
15	木	親子うどん 春巻き 三度豆のごま和え	うどん→米粉パスタ かまぼこ→除去 卵→除去 手作り(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)	*	ビスコ →紫芋チップ			*	*	幼児牛乳→お茶	
16	金	★スタミナ納豆 キャベツとハムのサラダ 青梗菜と人参のスープ	*	*	*			*	*	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。