

6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	火	ご飯 ★あじのごま焼き 小松菜としめじのおひたし 冬瓜とわかめのすまし汁	*	*	*	牛乳かりんとう →星っこ	17	木	ご飯 チンジャオロース風炒め 春雨の梅焼きサラダ 中華風コーンスープ	*	オイスターソース→ウスターソース 梅焼き→除去 卵→除去	*	*	ツナマヨクラッカー →ツナマヨおにぎり (米・ツナ・マヨドレ・ パセリ)	幼児牛乳→お茶
2	水	ご飯 豆腐のふんわり揚げ ブロッコリーのおかか和え もずくのみそ汁	*	*	*	*	18	金	みそラーメン シュウマイ ほうれん草の磯和え	*	中華めん→米粉パスタ パイヨン→鶏ガラ 手作り(鶏ミンチ・玉ねぎ・片栗粉・醤油・みりん・塩・ごま油) *	*	*	ビスコ →ミニわかめちゃん	幼児牛乳→お茶
3	木	雑穀ご飯 鶏肉のトマト煮 レタスののりサラダ じゃがいものスープ	*	*	*	りんごすていっく →星っこ	19	土	おにぎり(鮭・ごま塩) 炒り鶏2 三度豆のごま和え2	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
4	金	柳川風丼 ほうれん草のごま和え はんぺんと水菜のすまし汁	*	*	*	もも缶ヨーグルト →もも缶のみ提供	21	月	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き ブロッコリーの梅肉和え 冬瓜と三つ葉のすまし汁	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
5	土	おにぎり(ゆかり・おかか) 筑前煮2 小松菜とうす揚げのかりかりサラダB	*	*	*	*	22	火	ご飯 鱈のオーロラソース 小松菜とツナのごま酢和え かき玉汁	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
7	月	ご飯 牛肉の甘みそいため ブロッコリーの塩昆布和え 豆腐と三つ葉のすまし汁	*	*	*	サッポロポテト →ミニわかめちゃん	23	水	米粉パン タンドリーチキン 大豆サラダ ミネストローネ	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
8	火	ポークカレー カニスパサラダ きのこのスープ	*	*	*	源氏パイ →★のりわかめせんべい	24	木	ご飯 吉野煮 オクラの土佐和え えのきと豆腐のみそ汁	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
9	水	みそ煮込みうどん ちくわの磯辺揚げ ほうれん草の納豆和え	*	*	*	プリン →ぶどうゼリー (ぶどうジュース・ 砂糖・アガー)	25	金	あんかけそば 春巻き ほうれん草のおかか和え	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
10	木	ご飯 赤魚の煮付け 千切大根の煮物 豚汁	*	*	*	*	26	土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
11	金	ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き 春雨サラダ 舞茸とほうれん草のみそ汁	*	*	*	満月ボン →米粉ロールクッキー	28	月	ピピン丼 ブロッコリーのごま和え わかめスープ	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
12	土	豚みそ丼2 りんごゼリー	*	*	*	*	29	火	ご飯 豚肉のブルコギ風 海藻サラダ 麩と小松菜のすまし汁	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
14	月	ご飯 照り焼きチキン 三度豆のツナマヨ和え 小松菜と春雨のスープ	*	*	*	*	30	水	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 卵の花 うす揚げとかぼちゃのみそ汁	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
15	火	ご飯 ミニおでん きゅうりの酢の物(じゃこ) 麩と三つ葉のすまし汁	*	*	*	たべっこどうぶつ →キャロットせんべい			おさかな ソーセー ジ→ミニ ゼリー	*	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
16	水	わかめご飯 鮭の塩麹焼き がんもの煮物 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁	*	*	*	*			*						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。