12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

		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	水	雑穀ご飯 ★豚肉のスタミナ炒め ほうれん草のおかか和え なすとうす揚げのみそ汁	* * かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	* 牛乳→お茶	*	エースコイン →おこめせん 幼児牛乳→お茶
2	木	ご飯 ぶりの照り焼き がんもの煮物 豆腐とわかめのすまし汁	* 鰤→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	* 牛乳→お茶	*	サッポロポテト →星っこ 幼児牛乳→お茶
3	金	ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き ひじきサラダ 白菜とえのきのスープ	* マヨネーズ→マヨドレ * *	* 牛乳→お茶	*	* 幼児牛乳→お茶
4	土	おにぎり（ひじき・わかめ） 牛肉の甘みそいため（土曜） 小松菜のごま酢和え（土曜）	* * *	* 牛乳→お茶	*	* 幼児牛乳→お茶
6	月	野菜あんかけうどん ちくわの磯辺揚げ 千切大根の塩昆布和え	うどん→米粉パスタ　かつおだし→こんぶだし ポテトフライ（じゃが芋・塩・油） *	* 牛乳→お茶	*	プリン →ぶどうゼリー （ぶどうジュース・砂糖・アガー） 幼児牛乳→お茶
7	火	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 三度豆のおかか和え なめこと豆腐のすまし汁	* 鮭→鶏肉 かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	* 牛乳→豆乳	*	満月ポン →野菜入りソフトせん 幼児牛乳→豆乳
8	水	ご飯 ミニおでん レタスののりサラダ 舞茸とほうれん草のみそ汁	* 平天→除去　かつおだし→こんぶだし じゃこ→除去 かつおだし→こんぶだし	* 牛乳→お茶	*	ミレービスケット →おさつでポン 幼児牛乳→お茶
9	木	ご飯 豚肉のプルコギ風 ブロッコリーのごま和え 中華風コーンスープ	* * * 卵→除去	* 牛乳→お茶	*	大豆ビスケットビスコ →ひじきあられ ファイバーヨーグルト →りんごゼリー 幼児牛乳→お茶
10	金	ご飯 バーベキューチキン キャベツとハムのサラダ 青梗菜と人参のスープ	* * * *	* 牛乳→お茶	*	* 幼児牛乳→お茶
11	土	肉野菜あんかけ丼 野菜ゼリー	* *	* 牛乳→お茶	*	* 幼児牛乳→お茶
13	月	ご飯 照り焼きチキン ほうれん草のごま和え 大根とわかめのみそ汁	* * かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	* 牛乳→お茶	*	チョイス →ミニわかめちゃん 幼児牛乳→お茶
14	火	ビーフカレー 三度豆と春雨のサラダ キャベツとえのきのスープ	カレールゥ→カレーの王子様　スキムミルク→除去 マヨネーズ→マヨドレ *	* 牛乳→お茶	*	麩のラスク →パリパリライス （米・醤油・ごま） 幼児牛乳→お茶
15	水	ご飯 回鍋肉 ほうれん草と人参のお浸し ミニゼリー	米 豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・醤油・酒・片栗粉・砂糖・鶏ガラ・生姜・にんにく・油 ほうれん草・人参・醤油・昆布だし ミニゼリー	ミニわかめちゃん 牛乳→お茶	*	星たべよ 幼児牛乳→お茶
16	木	カレーライス 白菜とベーコンのスープ 幼児りんご	米・豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・カレーの王子様 白菜・ベーコン・鶏ガラ 幼児りんご	かぼちゃボーロ 牛乳→お茶	*	芋けんぴ 幼児牛乳→お茶

		献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
17	金	ご飯 ひじき入りつくねの照り焼き ほうれん草の磯和え 豆腐と小松菜のみそ汁 ミニゼリー	米 鶏ひき肉・ひじき・玉ねぎ・人参・椎茸・豆腐・塩・片栗粉・醤油・砂糖・みりん・こんぶだし・生姜 ほうれん草・人参・刻みのり・醤油・ごま油 豆腐・小松菜・みそ・こんぶだし	こめ棒くん 牛乳→お茶	*	源氏パイ →こめ棒くん 幼児牛乳→お茶
18	土	おにぎり（ゆかり・わかめ） 吉野煮 三度豆のごま和え	米・ゆかり・混ぜるわかめ 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ごぼう・がんも・こんにゃく・淡口醤油・酒・砂糖・みりん・片栗粉・こんぶだし・油 三度豆・ごま・醤油	ひじきあられ 牛乳→お茶	*	ポップコーン 幼児牛乳→お茶
20	月	ご飯 煮込みハンバーグ ポテトサラダ ごぼうと三つ葉のすまし汁 みかん缶	米 豚ひき肉・玉ねぎ・米粉フレーク・塩・こしょう・《ソース》ウスター・ケチャップ・みりん・砂糖 じゃが芋・きゅうり・ハム・マヨドレ・塩・こしょう ごぼう・人参・三つ葉・醤油・こんぶだし みかん缶	こめせんべい 牛乳→お茶	*	りんご →オレンジ 幼児牛乳→お茶
21	火	チキンライス 鶏の唐揚げ キャベツのサラダ ほうれん草と人参スープ 米粉蒸しパン	米　鶏もも肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・水・ケチャップ・塩コショウ・油 鶏肉・生姜・にんにく・醤油・酒・塩・米粉・片栗粉・油 キャベツ・アスパラ・オリーブオイル・醤油・酢 ほうれん草・人参・鶏ガラ 米粉・豆乳・砂糖・BP・サラダ油	米粉ロールクッキーかぼちゃ味 牛乳→お茶	*	カリポテ →こめせんべい 幼児牛乳→お茶
22	水	ご飯 肉じゃが 三度豆のごま和え/ウィンナー 豆腐としめじのみそ汁 もも缶	米 牛肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・糸こんにゃく・砂糖・みりん・淡口醤油・こんぶだし・油 三度豆・人参・ごま・醤油　／　香燻 豆腐・しめじ・みそ・こんぶだし もも缶	ふわふわチップじゃが芋味 牛乳→お茶	*	ポンスケ →米粉ロールクッキーかぼちゃ味 幼児牛乳→お茶
23	木	ミートソーススパゲティ レタススープ りんごゼリー	米粉パスタ・合いびき肉・人参・玉ねぎ・にんにく・ケチャップ・ウスターソース・塩・こしょう・砂糖・油 レタス・人参・鶏ガラ りんごゼリー	木葉せんべい 牛乳→お茶	*	ぽたぽた焼き 幼児牛乳→お茶
24	金	ご飯 ポークビーンズ ほうれん草とコーンの和え物 ブロッコリースープ ミニゼリー	米 豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・大豆水煮・トマト水煮・酒・砂糖・淡口醤油・ケチャップ・油 ほうれん草・コーン・醤油・こんぶだし ブロッコリー・人参・鶏ガラ ミニゼリー	きなこせんべい 牛乳→お茶	*	ワッフル →米粉蒸しパン（米粉・砂糖・豆乳・BP・サラダ油） 幼児牛乳→お茶
25	土	豚みそ丼 ももゼリー	米　豚肉・糸こんにゃく・干し椎茸・玉ねぎ・人参・白菜・砂糖・みりん・淡口醤油・みそ・ごま油・片栗粉 ももゼリー	おさつでポン 牛乳→お茶	*	ぱりんこ 幼児牛乳→お茶
27	月	ご飯 ミニおでん 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ なめこと豆腐のみそ汁 みかん缶	米 鶏肉・じゃが芋・絹揚げ・大根・人参・こんにゃく・砂糖・酒・淡口醤油・みりん・こんぶだし 小松菜・うす揚げ・酢・淡口醤油・ごま油 なめこ・豆腐・みそ・こんぶだし みかん缶	ソフトな塩せん 牛乳→お茶	*	ふわっと　えび味 →きなこせんべい 幼児牛乳→お茶
28	火	ご飯 照り焼きチキン ほうれん草のごま和え 里芋と玉ねぎのすまし汁 ミニゼリー	米 鶏肉・酒・砂糖・みりん・醤油・片栗粉 ほうれん草・人参・ごま・醤油・こんぶだし 里芋・玉ねぎ・青ねぎ・醤油・こんぶだし ミニゼリー	紫芋チップ 牛乳→お茶	*	塩味せんべい 幼児牛乳→お茶
29	水	年末休園日				
30	木					
31	金					

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。