3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	とうもろこしご飯 鶏肉の塩麹焼き こんにゃくきんぴらカレー風味 じゃが芋とニラのみそ汁	＊ ＊ ＊ かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	りんごすてぃっく →ミニわかめちゃん 幼児牛乳→お茶	17	木	カレーうどん 野菜コロッケ② ほうれん草のおかか和え	うどん→米粉パスタ　カレールゥ→カレーの王子様　かつおだし→こんぶだし 手作りコロッケ（じゃが芋・鶏ミンチ・玉ねぎ・塩・こしょう・米粉・米粉フレーク） かつお節→除去	＊ 牛乳→お茶	＊	おにぎり （おかかチーズ） →わかめおにぎり （米・混ぜるわかめ） 幼児牛乳→お茶
2	水	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き 小松菜としめじのおひたし キャベツと三度豆のみそ汁	＊ かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	ポンスケ →ベジタブルせん 幼児牛乳→お茶	18	金	ご飯 赤魚の煮付け チャプチェ 麩と小松菜のすまし汁	＊ 赤魚→鶏肉 ＊ 麩→豆腐　かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	源氏パイ →とうもろこし パフスナック 幼児牛乳→お茶
3	木	ひなまつり寿司 ほうれん草とコーンのお浸し ほたてと三つ葉のすまし汁	ツナ→除去　ちりめんじゃこ→除去　卵→除去 かつおだし→こんぶだし ほたて→豆腐　かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	牛乳かりんとう →ミニわかめちゃん 幼児牛乳→お茶	19	土	おにぎり（ゆかり・ひじき） 筑前煮2 小松菜としめじのおひたし(土曜)	＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶
4	金	ご飯 吉野煮 三度豆のごま和え もずくのすまし汁	＊ ちくわ→除去　かつおだし→こんぶだし ＊ かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	マカロニきなこ →きなこおにぎり （米・きなこ・ 砂糖・塩） 幼児牛乳→お茶	21	月		春分の日			
5	土	おにぎり（わかめ・ごま塩） 炒り鶏2 ほうれん草の磯和え（土曜）	＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶	22	火	ご飯 絹揚げのみそ炒め ほうれん草の磯和え なめことえのきのすまし汁	＊ ＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶
7	月	中華風炊き込みご飯 ★バンサンスー はんぺんと水菜のすまし汁	コンソメ→鶏ガラ 卵→除去 はんぺん→豆腐　かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→豆乳	＊	たべっこどうぶつ →木葉せんべい 幼児牛乳→豆乳	23	水	米粉パン 鶏ささみのレモン煮 キャベツとコーンのサラダ クリームシチュー	＊ ＊ あみえび→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	＊ 牛乳→豆乳	＊	＊ 幼児牛乳→豆乳
8	火	ご飯 鮭のチーズフライ 三度豆のおかか和え 大根となめこのみそ汁	＊ とんかつ（豚肉・塩・こしょう・米粉・米粉フレーク） かつお節→ごま かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	カリポテ →米粉ロールクッキー かぼちゃ味 幼児牛乳→お茶	24	木	菜飯 あじの塩焼き 千切大根の煮物 豆苗ともやしのみそ汁	＊ あじ→豚肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	おさかな ソーセー ジ→ミニ ゼリー	マシュマロおこし →パリパリライス （米・ごま・醤油） 幼児牛乳→お茶
9	水	ご飯 鶏の唐揚げ／ウインナー ブロッコリーの塩昆布和え 豆腐とわかめのみそ汁	＊ ＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶	25	金	親子丼 三度豆のツナマヨ和え 豆腐と三つ葉のすまし汁	卵→除去　かつおだし→こんぶだし ツナ→ごま　マヨネーズ→マヨドレ かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	大豆ビスケットビスコ →木葉せんべい チップスター（幼） 幼児牛乳→お茶
10	木	中華丼 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ つくねスープ	＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶	26	土		終業式	＊ 牛乳→お茶		幼児牛乳→お茶
11	金	ミートソーススパゲティ 海藻サラダ レタススープ	スパゲティ→米粉パスタ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	ワッフル →米粉蒸しパン （米粉・BP・砂糖・ 豆乳・サラダ油） 幼児牛乳→お茶	28	月	えび玉ラーメン 春巻き ブロッコリーのごま和え	中華めん→米粉パスタ　むき海老→豚肉　卵→除去　ウェイパー→鶏ガラ 手作り春巻き（ライスペーパー・鶏ミンチ・もやし・ニラ・春雨・醤油・鶏ガラ・片栗粉） ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	サッポロポテト →米粉ロールクッキー 幼児牛乳→お茶
12	土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶	29	火	ご飯 豚肉とスナップエンドウのごまマヨ炒め ほうれん草の納豆和え かき玉汁	＊ マヨネーズ→マヨドレ かつお節→除去 卵→除去　かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	キウイ →オレンジ 幼児牛乳→お茶
14	月	ご飯 すき焼き風煮 ブロッコリーのじゃこ和え うす揚げとなめこのみそ汁	＊ 麩→除去 じゃこ→除去 かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	バナナ →オレンジ 幼児牛乳→お茶	30	水	ご飯 チンジャオロース風炒め 千切大根の塩昆布和え 青梗菜と人参のスープ	＊ オイスターソース→ウスターソース ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	満月ポン →こめせんべい 幼児牛乳→お茶
15	火	ご飯 牛肉の甘みそいため 春雨サラダ 豆腐とわかめのすまし汁	＊ ＊ ＊ ＊	＊ 牛乳→お茶	＊	＊ 幼児牛乳→お茶	31	木	ご飯 バーベキューチキン レタスののりサラダ なすとうす揚げのみそ汁	＊ ＊ じゃこ→除去 かつおだし→こんぶだし	＊ 牛乳→お茶	＊	アスパラガス →星っこ 幼児牛乳→お茶
16	水	玄米入り米粉パン 鶏肉の香草焼き コールスローサラダ ほうれん草とコーンのスープ	＊ パン粉→米粉フレーク フレンチドレッシング→マヨドレ ＊	＊ 牛乳→豆乳	＊	ミレービスケット →ソフトな塩せん 幼児牛乳→豆乳							

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。