

6月 アレルギー対応献立表

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	水	ご飯 あじのごま焼き 小松菜としめじのおひたし 冬瓜とオクラのみそ汁	* あじ→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	いちご ヨーグル ト→ミニ ゼリー	ムーンライト →木葉せんべい 幼児牛乳→お茶	17 金	ご飯 吉野煮 オクラの土佐和え えのきと豆苗のみそ汁	* ちくわ→除去 かつおだし→こんぶだし かまぼこ→除去 かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	ブルーベ リーヨー グルト→ ミニゼ リー	エースコイン →ベジタブルせん 幼児牛乳→お茶	
2	木	親子丼 ほうれん草のごま和え はんぺんと水菜のすまし汁	卵→除去 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし はんぺん→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	ふわっとえび味 →星っこ 幼児牛乳→お茶	18 土	おにぎり(わかめ・ごま塩) 豚肉とキャベツのみそ炒め(土曜日) ブロッコリーのごま和え(土曜日)	* * *	*	*	* 幼児牛乳→お茶	
3	金	雑穀ご飯 鶏肉のトマト煮 レタスののりサラダ ほうれん草とコーンのスープ	* * じゃこ→除去 *	*	*	ファイバーヨーグルト →りんごゼリー 幼児牛乳→お茶	20 月	ご飯 照り焼きチキン キャベツとハムのサラダ 小松菜と春雨のスープ	* * * *	*	*	* 幼児牛乳→お茶	
4	土	おにぎり(ゆかり・ひじき) 筑前煮2 小松菜とうす揚げのカリカリサラダ(土曜日)	* * *	*	*	*	21 火	あんかけそば 春巻き 小松菜とコーンのお浸し	中華めん→米粉パスタ むきえび→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・鶏ガラ・醤油・片栗粉) かつおだし→こんぶだし	*	*	ボンスケ →ふわふわチップ じゃが芋味 幼児牛乳→お茶	
6	月	チキンカレー マカロニサラダ わかめスープ	カレールー→カレーの王子様 スキムミルク→除去 マカロニ→じゃがいも マヨネーズ→マヨドレ *	*	スティ ックチ ーズ →ミニ ゼリー	ミレービスケット →ミニわかめちゃん 幼児牛乳→お茶	22 水	★チャーハン風わかめご飯 チャプチェ レタススープ	卵→除去 * *	*	*	プリン →ぶどう寒天 (ぶどうジュース・ 寒天) 幼児牛乳→お茶	
7	火	ご飯 赤魚の煮付け 3色ナムル 豚汁	* 赤魚→鶏肉 * かつおだし→こんぶだし	*	*	アスパラガス →おさつでポン 幼児牛乳→豆乳	23 木	ご飯 ★鱈のもずくあんかけ ブロッコリーのおかか和え うす揚げとなめこのみそ汁	* 鱈→鶏肉 小麦粉→除去 かつおだし→こんぶだし かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	ベビー ダノン ミニ ゼリー	りんごすていっく →こめ棒くん 幼児牛乳→豆乳	
8	水	米粉パン ポークチャップ 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	*	おさか な ソー サー →ミニ ゼリー	麩のラスク →パリパリライス (米・醤油・ごま) 幼児牛乳→お茶	24 金	玄米入り米粉パン タンドリーチキン 大豆サラダ ミネストローネ	* ヨーグルト→除去 マヨネーズ→マヨドレ コンソメ→鶏ガラ	*	*	ワッフル →米粉蒸しパン (米粉・豆乳・砂糖・ BP・サラダ油) 幼児牛乳→お茶	
9	木	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	* * * *	*	*	*	25 土	肉野菜あんかけ丼 みかんゼリー	* *	*	/	* 幼児牛乳→お茶	
10	金	とうもろこしご飯 鶏肉の梅焼き ひじきの煮物 舞茸とほうれん草のみそ汁	* * かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	ビスコ →米粉ロールクッキー 幼児牛乳→お茶	27 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	
11	土	運動会					28 火	ご飯 ミニおでん きゅうりの酢の物(じゃこ) えのきと水菜のすまし汁	* 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	*	スティ ックチ ーズ →ミニ ゼリー	マシュマロおこし →パリパリライス (米・醤油・ごま) 幼児牛乳→豆乳	
13	月	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	うどん→米粉パスタ かまぼこ→除去 かつおだし→こんぶだし ポテトフライ(じゃがいも・塩・油) かつお節→除去	*	ベビー ダノン ミニ ゼリー	サッポロポテト →野菜入りソフトせん 幼児牛乳→お茶	29 水	ご飯 鯖の照り焼き 干切大根の煮物 豆腐とわかめのみそ汁	* 鯖→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	おさか な ソー サー →ミニ ゼリー	* 幼児牛乳→お茶	
14	火	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	* 鮭→豚肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	★バナナパイ →オレンジ 幼児牛乳→お茶	30 木	ちゃんぽん麺 シュウマイ ほうれん草の磯和え	中華めん→米粉パスタ スキムミルク→除去 手作りシュウマイ(鶏ミンチ・玉ねぎ・醤油・ごま油・片栗粉) *	*	*	たべっこどうぶつ →ベジタブルせん 幼児牛乳→お茶	
15	水	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 三度豆のごま和え うす揚げとかぼちゃのみそ汁	* * * *	*	*	*							
16	木	ご飯 チンジャオロース風炒め 春雨サラダ 中華風コーンスープ	* オイスターソース→ウスターソース * 卵→除去	*	*	チョイス →かぼちゃポーロ 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。