

# 8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	月	ご飯 野菜のうま煮 ほうれん草としめじのお浸し はんぺんとしめじのすまし汁	* 平天→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	*	*	満月ボン →星っこ 幼児牛乳→お茶	17	水	ジャージャー麺 シュウマイ わかめスープ	中華そば→米粉パスタ 手作りしゅうまい(鶏ミンチ・玉ねぎ・醤油・ごま油・片栗粉) *	*	ブルーベリーヨーグルト→ミニゼリー	牛乳かりんとう →おさつでボン 幼児牛乳→お茶
2	火	ご飯 赤魚の煮付け オクラの土佐和え 里芋と水菜のみそ汁	* 赤魚→鶏肉 かまぼこ→除去 かつお節→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	カルピス寒天 →ぶどう寒天(ぶどうジュース・寒天) 幼児牛乳→お茶	18	木	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 春雨サラダ うす揚げと玉ねぎのみそ汁	* * * *	*	*	*
3	水	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 小松菜の納豆和え なめこと豆腐のすまし汁	* * * *	*	*	*	19	金	ご飯 鯖のごま照り焼き がんもの煮物 白菜とえのきのすまし汁	* 鯖→絹揚げ かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	スティックチーズ→ミニゼリー	もも缶ヨーグルト →もも缶のみ提供 幼児牛乳→お茶
4	木	ハヤシライス マカロニサラダ レタススープ	ハヤシフレーク→除去 とろけるハヤシ→ハヤシの王子様 マカロニ→じゃが芋 マヨネーズ→マヨドレ *	*	ヘビーダノン→ミニゼリー	ミレービスケット →ベジタブルせん 幼児牛乳→お茶	20	土	おにぎり(ひじき・わかめ) 絹揚げと野菜のそぼろ煮(土曜日) 小松菜としめじのおひたし(土曜)	* * *	*	*	*
5	金	ご飯 チキンカツ コールスローサラダ 麩とわかめのみそ汁	* 小麦粉→米粉 パン粉→米粉フレーク フレンチドレッシング→マヨドレ 麩→豆腐 かつおだし→こんぶだし	*	*	ムーンライト →木葉せんべい 幼児牛乳→豆乳	22	月	ご飯 キャベツハンバーグ ほうれん草の磯和え 冬瓜としめじのみそ汁	* パン粉→米粉フレーク 卵(つなぎ)→除去 * かつおだし→こんぶだし	*	*	カリボテ →かぼちゃボーロ 幼児牛乳→お茶
6	土	おにぎり(ゆかり・ごま塩) 吉野煮2 三度豆のごま和え	* * *	*	*	*	23	火	ご飯 牛肉と夏野菜のごまみそ炒め きゅうりの酢の物 豆腐と三つ葉のすまし汁	* * * *	*	*	*
8	月	肉野菜あんかけ丼 ひじきサラダ 冬瓜とわかめのみそ汁	* * *	*	*	*	24	水	玄米入り米粉パン 鶏肉のマーマレード焼き かぼちゃのサラダ ★豆苗とエリンギのスープ	* * マヨネーズ→マヨドレ ヨーグルト→除去 *	*	*	*
9	火	冷麺 春巻き ほうれん草のごま和え	中華そば→米粉パスタ 卵→除去 冷麺タレ→手作りタレ(醤油・砂糖・酢・ごま油・水) 手作り春巻き(ライスペーパー・鶏ミンチ・春雨・もやし・ニラ・醤油・鶏ガラ・片栗粉) かつおだし→こんぶだし	*	いちごヨーグルト→ミニゼリー	たべっこどうぶつ →ソフトな塩せん 幼児牛乳→お茶	25	木	★サラダうどん ちくわの磯辺揚げ 冬瓜とトマトのスープ	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) コンソメ→鶏ガラ	*	ヘビーダノン→ミニゼリー	ふわっとえび味 →ソフトな塩せん 幼児牛乳→お茶
10	水	米粉パン 鰯のパン粉焼き 大豆サラダ クリームシチュー	* 鰯→鶏肉 パン粉→米粉フレーク 粉チーズ→除去 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	*	おさかなソーゼン→ミニゼリー	ビスコ →米粉ロールクッキー 幼児牛乳→お茶	26	金	オムライス ブロッコリーのじゃこ和え アスパラとベーコンのスープ	卵→除去 じゃこ→除去 *	*	*	ミルクドーナツ →米粉蒸しパン(米粉・砂糖・BP・豆乳・サラダ油) 幼児牛乳→お茶
11	木	山の日					27	土	豚ひき肉の春雨丼(土曜) りんごゼリー	* *	*		*
12	金	ご飯/梅干し(幼児) ゴーヤチャンプルー ほうれん草とコーンのお浸し もずくとオクラのすまし汁	* 卵→除去 オイスターソース→ウスターソース かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	源氏パイ →とうもろこし パフスナック 幼児牛乳→お茶	29	月	ご飯 豆腐のふんわり揚げ 小松菜のごま酢和え 豚汁	* * * *	*	*	*
13	土	お盆休み					30	火	ひじきご飯 あじの塩焼き 千切大根のマヨ和え のっぺい汁	* 鰯→鶏肉 マヨネーズ→マヨドレ ヨーグルト→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	ファイバーヨーグルト →みかんゼリー 幼児牛乳→お茶
15	月			31	水	ご飯 ★鶏肉のごま焼き 3色ナムル かぼちゃと玉ねぎのみそ汁	* * * かつおだし→こんぶだし	*	いちごヨーグルト→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			
16	火	ご飯 野菜コロッケ ブロッコリーの塩昆布和え 麩と小松菜のすまし汁	* 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) * 麩→豆腐 かつおだし→こんぶだし	*	*	*	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。						