

11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	水	中華丼 春雨のマヨサラダ ニラ玉スープ	* マヨネーズ→マヨドレ 卵→豆腐	*	スティック チーズ →おさかなソー セージ	*	17	金	ご飯 白身魚のもみじおろし和え 小松菜としめじのおひたし 豆腐と玉ねぎのみそ汁	*	*	*	*
2	木	ご飯 鶏肉とキャベツの回鍋肉風 小松菜とコーンのお浸し 豆腐とわかめのみそ汁	* * * *	*	ハピーダ ノン→キ ワイ	ビスコ →こめ棒くん 幼児牛乳→お茶	18	土	おにぎり(ゆかり・おかか) 牛肉の甘みそいため(土曜) 小松菜とえのきのおひたし(土曜)	*	*	*	*
3	金	文化の日					20	月	ご飯 豆腐のふんわり揚げ ほうれん草の磯和え 麩とわかめのみそ汁	*	*	*	*
4	土	おにぎり(わかめ・鮭)2 筑前煮(土曜日) 三度豆のごま和え2	* * *	*	*	*	21	火	カレーうどん シュウマイ ブロッコリーのごま和え	*	*	*	*
6	月	ご飯/梅干し(幼児) 鶏肉の昆布茶焼き 千切大根の煮物 麩と三つ葉のみそ汁	* * * *	*	*	★ピザトースト 食パン→米粉パン チーズ→マヨドレ 幼児牛乳→お茶	22	水	ご飯 照り焼きチキン 三度豆のツナマヨ和え のっぺい汁	*	*	*	スティック チーズ →キワイ 幼児牛乳→お茶
7	火	ご飯 ひじき入りつくね照り焼き ブロッコリーのおかか和え もやしとわかめのスープ	* * * *	*	*	*	23	木	勤労感謝の日				
8	水	ハヤシライス マカロニサラダ パイナップルヨーグルト	* マヨネーズ→マヨドレ パイン缶のみ提供	*	*	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	24	金	きのこそばろの混ぜご飯 鯖の塩焼き ほうれん草と人参のお浸し もすくのすまし汁	*	*	*	ブルーベ リーヨー グルト→ オレンジ 幼児牛乳→お茶
9	木	親子うどん 春巻き ほうれん草のごま和え	卵→除去 * *	*	いちご ヨーグル ト→おさ かなソー セージ	エースコイン →米粉ロールクッキー 幼児牛乳→お茶	25	土	肉野菜あんかけ丼(土曜日) ももゼリー	*	*	*	*
10	金	麻婆丼 チャプチェ ★わかめとえのきのスープ	* * *	*	*	ムーンライト →かぼちゃポーロ 幼児牛乳→お茶	27	月	みそラーメン 野菜コロッケ② 小松菜とツナのごま酢和え	*	*	*	りんご →オレンジ 幼児牛乳→お茶
11	土	発表会					28	火	ミネラルロール バーベキューチキン レタスののりサラダ クリームシチュー	ミネラルロール→米粉パン * * クリームシチュー→シチューの王子様 スキムミルク→除去	*	*	*
13	月	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 春雨サラダ 白菜とえのきのスープ	* * * *	*	*	*	29	水	キンパ風ご飯 キャベツとハムのサラダ つくねスープ	*	*	*	*
14	火	ご飯 鮭のレモン焼き 千切大根ののりごま和え うす揚げとさつま芋のみそ汁	* * * *	*	スティック チーズ →オレンジ	ぶどうゼリー チップスター(幼児) 幼児牛乳→お茶	30	木	ご飯 鯖のごま照り焼き 卵の花 えのきと水菜のみそ汁	*	*	*	*
15	水	麦ロール 鶏肉のトマト煮 コールスローサラダ クラムチャウダー	* * フレンチドレッシング→マヨドレ チャウダーの素→シチューの王子様 スキムミルク→除去	*	ハピーダ ノン→お さかな ソーセ ージ	*	幼児牛乳→お茶						
16	木	ご飯 高野豆腐のオランダ煮 ほうれん草の納豆和え はんぺんと水菜のみそ汁	* * * はんぺん→豆腐	*	*	たべっこどうぶつ →こめせんべい 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。