

		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 2 3 4	火 水 木 金	<div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; display: inline-block;"> 卵・卵製品：完全除去 </div> <div style="text-align: center;"> </div>						年始休園日					
	5	土	黒糖ロールパン おさかなソーセージ バナナ 鶏と野菜のスープ2	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	カリポテ →ミニわかめちゃん 幼児牛乳	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
	7	月	ご飯 鮭のチーズフライ ブロッコリーのおかか和え 豚汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	
	8	火	ご飯 炒り高野 ごぼうサラダ 赤だし	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	
9	水	麦ロール 豚肉のピカタ ★温野菜サラダ スパゲティスープ	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
10	木	まぐろカレー もやしの中華和え きのこのスープ	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○		
11	金	ご飯 ミニおでん 小松菜とキャベツのおひたし 麩とねぎのみそ汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
12	土	おにぎり(わかめ・鮭)2 吉野汁 バナナ	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○		
14	月	成人の日											
15	火	麻婆丼 春雨サラダ ほうれん草のスープ	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○		
16	水	あずきご飯 鮭の塩焼き 千切大根の煮物 小松菜とさつまいものみそ汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
17	木	麦ロール お野菜ミートボール ★海藻サラダ クリームシチュー	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
18	金	ご飯 鯖のみそ煮 ほうれん草の白和え 五目汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
19	土	豚ひき肉の春雨丼2 小松菜とツナのごま酢和え2	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○		
21	月	ご飯 鶏肉の香草焼き 青梗菜の中華風 大根とレタスのスープ	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
22	火	みそ煮込みうどん 人参サラダ りんご	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○		
23	水	白いパン 鱈のカレームニエル コールスローサラダ ミネストローネ	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
24	木	ご飯 家常豆腐 もやしの中華和え 白菜スープ	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
25	金	舞茸と鶏のひじきご飯 茶碗蒸し さつまいもの天ぷら ほうれん草のお浸し	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
26	土	麦ロール おさかなソーセージ バナナ クラムチャウダー2	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
28	月	ピビンバ ブロッコリーのごま和え わかめスープ	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○		
29	火	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 三度豆のおかか和え 里芋と水菜のすまし汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
30	水	ご飯 チキンカツ ひじきの煮物 春菊と舞茸のみそ汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		
31	木	ご飯 鯖のみそ漬け焼き 小松菜のおひたし こしね汁	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○		

全アレルギー児対応のアレルギー献立表です。
「○」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。
「×」がその園児のアレルギー物質が入っているため、右欄の変更後の内容を確認ください。

