



5月 小麦・卵・乳・ごま 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	火	ご飯 ★酢鶏 蒸し野菜 豆腐とほうれん草のみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 ○ ○	きなこウエ ハース→ハイ ハイ	おさかなの ソーセージ →ミニゼ リー	○	18	金	ミネラルロール 照り焼きチキン ミネストローネ バナナ	ミネラルロール→ご飯 淡口醤油→小麦不使用醤油 マカロニ→米粉パスタ コンソメ→野菜パイオン ○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ハーベスト →ハイハイ ン	
2	水	麻婆丼 人参サラダ レタススープ	淡口醤油→小麦不使用醤油 豆板醤除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 コンソメ→鶏ガラスープ	野菜ス ティック →ハイハイ	ブルーバ リー ヨーグルト→ミ ニゼリー	○	19	土	豚ひき肉の春雨丼 カニスバサラダ 牛乳	ウェイパー→鶏ガラスープ 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 スパゲティ→米粉スパゲティ マヨネーズ→マヨドレ カニカマ除去 牛乳→お茶	チーズク ラッカー 木の葉せん べい	○	○	○	○	○	○	○	○	プレミアム →ハイハイ ン	
3	木			憲法記念日				21	月	けんちんうどん 千切大根とカニカマのサラダ 粉ふき芋	うどん→春雨 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 カニカマ・黒ごま除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 ○	○	○	○	○	○	○	○	○	みかんヨー グルト→み かん缶	
4	金			みどりの日				22	火	ご飯 鶏の唐揚げ ★きのこのマリネ 玉ねぎとわかめのみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 小麦粉→片栗粉 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○	マンナンウ エハース→ ハイハイ	○	○	○	○	○	○	○	○	小魚スナッ ク→ハイハ イン
5	土			こどもの日				23	水	白いパン ミートボール 三度豆と春雨のサラダ 人参のポタージュ いちごジャム	白いパン→ご飯 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 マヨネーズ→マヨドレ すりごま除去 牛乳・生クリーム→豆乳 コンソメ→野菜パイオン トマトソース除去 ○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	たべっ子ど ろ ぶつ→にんじ んかぼちゃあ らね
7	月	ご飯 鮭のチーズフライ 三度豆のおかか和え ポテトスープ	○ 鮭のチーズフライ→鮭の塩焼き 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油	ノリチップ ス→ハイハ イン	スティック チーズ→ミ ニゼリー	○	24	木	ご飯 さばの塩焼き キャベツのゆかり和え 豆腐と三つ葉のみそ汁	○ ○ ○ ○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	源氏パイ →ハイハイ ン	
8	火	ご飯 厚揚げと豚肉の炒め煮 もやしのごま和え ほうれん草と卵のみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま油除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 ごま・ごま油除去 卵→豆腐	畑のクラ ッカー→ハイ ハイ	ベビーダ ノン→ミニゼ リー	○	25	金	チキンライス エビフライ フルーツサラダ もやしとわかめのスープ	○ 小麦粉・パン粉→片栗粉 マヨネーズ→マヨドレ コンソメ→野菜パイオン	カルシウム せん→ハイ ハイ	○	○	○	○	○	○	○	○	ワッフル米 粉パウンド ケーキ りんごジュ ー	
9	水	麦ロール タンドリーチキン 蒸しブロッコリー クリームシチュー	麦ロール→ご飯 カレー粉・ヨーグルト除去 ○ クリームシチュー→シチューの王子様 スキムミルク除去	ミニのり すけ→ハイハ イン	○	○	26	土	麦ロール クラムチャウダー おさかなのソーセージ バナナ 牛乳	麦ロール→ごはん チャウダーの素→シチュー王子さま スキムミルク除去 おさかなソーセージ除去 ○ 牛乳→お茶	豆乳ラスク →ハイハイ ン	○	○	○	○	○	○	○	○	つなっこ こめおこし	
10	木	ご飯 ★疑似豆腐 かぼちゃのそぼろ煮 えのきと三つ葉のすまし汁	○ 卵除去 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油	ひじきス ティック おさつてポ ン	○	○	28	月	ご飯 高野豆腐のオランダ煮 三度豆のごま和え 麩とねぎのみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 すりごま除去 麩→豆腐	○	○	○	○	○	○	○	○	○	プレーンヨー グルト→りん ごゼリー	
11	金	ご飯 筑前煮 ポテトサラダ はんぺんと水菜のみそ汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 マヨネーズ→マヨドレ はんぺん→豆腐	鉄入りた っぷりしらす くん→ハイ ハイ	○	○	29	火	牛乳かりん とう→紫芋 チップ	○ 鶏肉のさっぱり煮 小松菜とこんにゃくの白和え なすとず揚げのみそ汁	ミニボン小 魚→ハイハ イン	○	○	○	○	○	○	○	○	★くるくる 食パン→お にぎり	
12	土	おにぎり(2種) 小松菜とえのきのおひたし かき玉汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 卵→豆腐 淡口醤油→小麦不使用醤油	○	○	○	30	水	ココナツ サブレーハ イハイ	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○	パリパリポ テト→木の 葉せんべい	○	○	○	○	○	○	○	○	★パン耳 きなこきな 粉ごはん	
14	月	ポークカレーライス 中華サラダ 白菜とえのきのスープ	カレールー→カレーの王子さま 淡口醤油→小麦不使用醤油 すりごま・ごま油・梅焼き除去 コンソメ→野菜パイオン	○	○	○	31	木	ご飯 ポークビーンズ ブロッコリーのサラダ 豆腐とねぎのすまし汁	○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 ○ 淡口醤油→小麦不使用醤油	胚芽ス ティック こめおこし	○	○	○	○	○	○	○	○	ムーンライ ト→ポップ コーン	
15	火	ご飯 ひきすり もやしときゅうりのナムル じゃがいもとわかめのみそ汁	○ 麩除去 淡口醤油→小麦不使用 淡口醤油→小麦不使用 ごま油除去 ○	りんごジャ ムサンド カルシウム せん	○	○			ビスコーハ イハイ												
16	水	スパゲッティミートソース コールスローサラダ わかめスープ	スパゲッティ→米粉パスタ フレンチドレッシング→マヨドレ ごま油除去	にぎにぎ ポーローお こめボール	スティック チーズ→ミ ニゼリー	○															
17	木	豆ご飯 カラスカレイのみそ漬焼き ★ならえ 麩と小松菜のすまし汁	○ ○ 淡口醤油→小麦不使用醤油 麩除去 淡口醤油→小麦不使用醤油	アスパラガ ス→ハイハ イン	いちごヨー グルト→ミ ニゼリー	○			ミレーピ ス ケット→木 葉せんべい												

※新メニューには★印をつけています。 ※午前のおやつは、1~2歳児。乳児デザートは、0歳普通食1歳児と2歳児のみの提供となります。
 ※乳児には午前と午後のおやつに牛乳を提供します。ただし献立により、午後の牛乳は提供しない時がありますので、午後のおやつ献立表をご確認ください。
 ※エネルギーの目標値は、乳児：464 kcal、幼児：511 kcal です。エネルギーは、主食・おやつ・牛乳の合計値です。

※卵・卵製品：完全除去
 ※乳・乳製品：完全除去
 ※小麦：小麦粉そのもの及び原材料に小麦を含むもの除去
 ※ごま：ごま・ごま油及びごま由来の二次製品除去

◎醤油は小麦を使用していないものを使用します。
 ◎コンソメ・ウェイパーは使用せず、野菜パイオン又は和風だしを使用します。
 ◎鶏ガラスープは使用します。
 ◎麺類は、春雨又は米粉パスタに変更します。
 ◎マヨネーズ・ドレッシングはマヨドレに変更します。
 ◎摂取不可のおやつはハイハイに変更します。
 ◎乳児デザートは、ミニゼリーとバナナで対応します。
 23日の人参のポタージュは調理の都合上トマトピューレ除去となります。

