

9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 高野 員江

		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
2	月	ご飯 ★鶏肉のかわり揚げ 高野豆腐の煮物 うす揚げとかぼちゃのみそ汁（ア）	*	*	*	*	*	18	水	ご飯 鶏肉の昆布茶焼き 三度豆とツナのサラダ 麩と三つ葉のすまし汁	*	*	*	*	ポンスケ →うさぎのしっぽ 幼児牛乳→お茶
3	火	★キーマカレー キャベツとツナのマヨ和え キウイ	*	ツナ→ハム マヨネーズ→マヨドレ	*	*	チョイス →ミニハート 幼児牛乳→お茶	19	木	ミネラルロール ★鯖のしモンマリネ ポテトサラダ ほうれん草とえのきのスープ	ミネラルロール→麦ロール 鯖→鶏肉（ピーマン・パプリカ・にんにく・オリーブオイル・塩・こしょう・砂糖） マヨネーズ→マヨドレ *	*	*	*	幼児牛乳→お茶
4	水	麦ロール 鰯のムニエル きのこのマリネ キャベツとベーコンのスープ②	*	鰯→鶏肉（小麦粉・塩・こしょう・バター） かつおだし→こんぶだし *	*	*	おにぎり（おかか） →おにぎり（わかめ） 幼児牛乳→お茶	20	金	ジャージャー麺 小松菜のごま酢和え レタススープ	*	*	*	*	幼児牛乳→お茶
5	木	ご飯 牛肉の甘みそいため ハリハリサラダ（ハム） 豆腐と水菜のすまし汁	*	マヨネーズ→マヨドレ かつおだし→こんぶだし	*	*	*	21	土	牛丼（土曜） 野菜ゼリー	*	*	*		*
6	金	ご飯 野菜のうま煮 納豆和え はんぺんときこのすまし汁	*	かつおだし→こんぶだし 平天→除去 * かつおだし→こんぶだし はんぺん→豆腐	*	*	*	23	月	振替休日					
7	土	ねぎ塩豚丼（土曜） ももゼリー	*	*	*		*	24	火	ピラフ 野菜コロッケ パプリカサラダ 冬瓜とほうれん草のスープ②	*	*	*	*	バームクーヘン →果糖飴しパン（果糖・砂糖・豆乳・BP・サラダ油） 幼児牛乳→お茶
9	月	ご飯 ★豚じゃが キャベツののりサラダ 白菜としめじのみそ汁	*	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	*	*	*	25	水	ご飯 鰯の照り焼き ★オクラのハム和え キャベツと豆腐のみそ汁	*	*	*	*	*
10	火	★木の葉丼 こんにゃくきんぴらカレー風味 豆腐とわかめのすまし汁	*	卵→除去 かつおだし→こんぶだし * かつおだし→こんぶだし	*	*	*	26	木	きのこスパゲティ 鶏肉の塩麹焼き コールスローサラダ 白菜とえのきのスープ②	*	*	*	*	*
1	水	ご飯 肉団子の甘酢あん ひじきの中華風サラダ（ア） キャベツと人参のスープ	*	*	*	*	*	27	金	ご飯 豚肉の生姜焼き ブロッコリーのごまポン和え かぼちゃとしめじのみそ汁（ア）	*	*	*	*	*
12	木	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 白菜の磯和え なめこ豆腐のすまし汁	*	鮭→厚揚げ（玉ねぎ・キャベツ・人参・えのき・みそ・砂糖・醤油・油） * かつおだし→こんぶだし	*	*	*	28	土	ブルコギ丼② ぶどうゼリー	*	*	*		*
13	金	みそラーメン 手作りしゅうまい 春雨サラダ	*	*	*	*	*	30	月	ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き 三度豆の煮浸し 春雨とわかめのスープ	*	マヨネーズ→マヨドレ かつおだし→こんぶだし *	*	*	星たべよ →きなこせんべい 幼児牛乳→お茶
14	土	鶏と豆腐のそぼろ丼2 みかんゼリー	*	*	*		*								
16	月	敬老の日													
17	火	ご飯 うさぎハンバーグ ★かぼちゃサラダ 豆腐とわかめのみそ汁	*	マヨネーズ→マヨドレ 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。					