

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 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
1	金	ご飯 肉じゃが 小松菜とコーンのお浸し 豆腐とわかめのみそ汁	* かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	*	18 月	ご飯 照り焼きチキン きゅうりの酢の物 豆苗ともやしのみそ汁(ア)	*	*	*	*
2	土	中華丼 りんごゼリー	* *	*	*	*	19 火	ご飯 白身魚のもみじおろし和え 小松菜としめじのおひだし 豆腐と玉ねぎのみそ汁	* 鰯→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	*
4	月	振替休日					20 水	かやくご飯 かぼちゃコロッケ 白菜の煮浸し もずくのみそ汁	かつおだし→こんぶだし * かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	*
5	火	ゆかりご飯 鶏肉の昆布茶焼き 干切大根の煮物 麩と三つ葉のすまし汁	* * かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	ムーンライト →ミニのりすけ	21 木	ご飯 野菜のうま煮 ブロッコリーのおかか和え なすとうす揚げのみそ汁	* かつおだし→こんぶだし 平天→除去 鰹節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	*
3	水	えび玉ラーメン 焼き餃子 春雨サラダ	卵→除去 * *	*	*	*	22 金	豚汁うどん 春巻き ほうれん草の納豆和え	かつおだし→こんぶだし * 鰹節→除去	*	*	*
7	木	ハヤシライス キャベツのごまサラダ パイナップルヨーグルト	* * *	*	*	*	23 土	勤労感謝の日				
8	金	ご飯 鰯のあんかけ れんこん入りきんぴらごぼう 麩と小松菜のすまし汁	* 鰯→鶏肉 かつおだし→こんぶだし * かつおだし→こんぶだし	*	*	じゃこトースト →ハムトースト(食パン ・ハム・マヨドレ)	25 月	ご飯/梅干し(幼児) 豚肉のピカタ 干切大根とカニカマのサラダ 豆腐と小松菜のすまし汁	* 卵→除去 カニカマ→ハム マヨネーズ→マヨドレ かつおだし→こんぶだし	*	*	*
9	土	発表会					26 火	ピラフ ★スペイン風オムレツ ★ブロッコリーのシーザーサラダ 白菜スープ②	* 卵→除去 ツナ→ハム シーザーサラダドレッシング→マヨドレ *	*	*	ドーナツ →米粉蒸しパン(米粉・砂糖 ・豆乳・BP・サラダ油)
11	月	ご飯 牛肉の野菜煮 ブロッコリーのサラダ② 白菜とえのきのみそ汁	* かつおだし→こんぶだし フレンチドレッシング→マヨドレ かつおだし→こんぶだし	*	*	*	27 水	★麻婆ラーメン シュウマイ ★三度豆とハムのマヨ和え	* * マヨネーズ→マヨドレ	*	*	★みるくパン →ジャムロール
12	火	ご飯 ★回鍋肉 もやしのナムル ほうれん草と玉ねぎのスープ	* * * *	*	*	*	28 木	麦ロール 鶏肉のレモンマリネ 小松菜のソテー クリームシチュー	* * * *	*	*	*
13	水	ご飯 鯖の香味焼き わかめときゅうりのみぞれ和え 豆腐と水菜のすまし汁	* 鯖→鶏肉 じゃこ→除去 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	*	29 金	ご飯 きのこハンバーグ マカロニサラダ ほうれん草のスープ②	* 卵→除去 マヨネーズ→マヨドレ *	*	*	*
14	木	ご飯 豆腐のチャンプルー ほうれん草とハムのサラダ レタススープ	* * * *	*	*	*	30 土	牛丼(土曜) 野菜ゼリー	* *	*	*	*
15	金	ミネラルロール 鶏肉のタルタルソースがけ ★三度豆のごまドレ和え 白菜とトマトのスープ	ミネラルロール→麦ロール 卵→除去 マヨネーズ→マヨドレ ツナ→ハム *	*	*	おにぎり(鮭) おにぎり(わかめ)						
16	土	豚ひき肉の春雨丼(土曜) ももゼリー	* *	*	*	*						

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。