

3 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 貞江

		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	土	牛丼 みかんゼリー	*	*			*	18	火	ご飯 鰯の煮付け ほうれん草と人参のお浸し 豆腐と三つ葉のすまし汁	*	*		チョイス →昆布おかき
3	月	ひなまつり寿司 小松菜とコーンのお浸し ほたてと三つ葉のすまし汁		ツナ・ちりめんじゃこ→ハム 卵→除去 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*		*	19	水	ハニーロール 鶏肉のチーズ焼き キャベツのごまサラダ つぶつぶコーンスープ	ハニーロール→麦ロール * * *	*		*
4	火	牛肉炒めライス 春雨人参サラダ 豆腐と小松菜のすまし汁	*	*	*		ドーナツ →米粉蒸しパン（米粉・砂糖・豆乳・BP・油）	20	木	春分の日				
5	水	カレーうどん シュウマイ ほうれん草のおかか和え		かつおだし→こんぶだし * かつお節→除去	*		*	21	金	ご飯 納豆のぼくたん揚げ ブロッコリーの塩白和え 麩と小松菜のすまし汁	* * * *	*		バナナ →キウイ
6	木	ご飯 チンジャオロース風炒め パンサンスー 青梗菜ともやしの中華スープ	*	*	*		*	22	土	終了式				
7	金	ご飯 鯖の塩焼き 干切大根の煮物 豚汁	*	鯖→鶏肉 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 →ミニわかめちゃん	24	月	ハヤシライス 三度豆のソテー もも缶ヨーグルト	* * *	*		星だべよ →ベジタブルせんべい
8	土	豚みそ丼 ももゼリー	*	*	*		*	25	火	ご飯 鮭のチーズフライ ★ナポリタン ウィンナーとしめじのコンソメスープ	* 鮭→鶏肉 * *	*		*
10	月	ご飯 牛肉の甘みそいため 小松菜ののり酢和え うす揚げと豆腐のみそ汁	*	*	*		*	26	水	ご飯 きのこハンバーグ ブロッコリーのシーザーサラダ キャベツとえのきのみそ汁	* 卵→除去 ツナ→ハム シーザードレッシング→マヨドレ かつおだし→こんぶだし	*		*
11	火	麦ロール 鮭のムニエル ★さつま芋のきな粉サラダ ほうれん草のコンソメスープ	*	鮭→鶏肉 マヨネーズ→マヨドレ *	*		*	27	木	ソース焼きそば 高野豆腐の煮物 コーンとわかめの中華スープ	* かつおだし→こんぶだし *	*		ハムサンド →ハムサンド（食パン・ハム・マヨドレ・パセリ）
12	水	ご飯/梅干し（幼児） 春巻き/ウィンナー マカロニサラダ わかめとえのきの中華スープ	*	*	*		お祝いケーキ →お祝いクレープ	28	金	ご飯 鯖の山賊焼き きんぴらごぼう 大根となめこのすまし汁	* 鯖→鶏肉 * かつおだし→こんぶだし	*		*
13	木	ミートソーススパゲティ キャベツとコーンのごまドレサラダ 大根とレタスのコンソメスープ	*	*	*		*	29	土	★鶏と豆腐のそぼろ丼 野菜ゼリー	* *	*		*
14	金	ご飯 なすと豚肉のケチャップ炒め ほうれん草の納豆和え なめことかぼちゃのみそ汁	*	*	かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	31	月	ゆかりご飯 豚肉のピカタ ★三度豆のカニカママヨ和え 舞茸と豆腐のみそ汁	* 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	*		たべっこ動物 →木葉せんべい
15	土	中華丼 ぶどうゼリー	*	*	*		*							
17	月	ご飯 牛肉コロッケ 小松菜とキャベツの煮浸し 麩と豆苗のみそ汁	*	*	かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし 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。				