

8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						
1	金	麻婆丼 ★ブロッコリーの磯和え ほうれん草の中華スープ	*	*	*	*	*	18	月	ご飯 豚肉とキャベツのみそ炒め ひじきの煮物 ほうれん草となすのみそ汁	*	*	*	*	*	牛乳		
2	土	豚ひき肉の春雨丼 ぶどうゼリー	*	*	*	*	*	19	火	冷麺 鶏肉の塩麴焼き もやしのナムル	卵→除去 冷麺タレ→（醤油・砂糖・酢） * ごま油→除去	*	*	*	*	五目ご飯おにぎり →ゆかりおにぎり （米・ゆかり） 牛乳		
4	月	ご飯 ポークチャップ キャベツのゆかり和え なめこと豆腐のみそ汁	*	*	*	*	*	20	水	ご飯 白身魚の磯辺揚げ 小松菜のおかか和え かぼちゃと豆腐のみそ汁	* 鱈→鶏肉 かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	*	*	牛乳		
5	火	ミネラルロール 鮭のチーズ焼き ポテトサラダ ブロッコリーと人参のスープ	ミネラルロール→麦ロール 鮭→鶏肉 チーズ→除去 * *	*	*	*	*	21	木	ご飯 吉野煮 三度豆のツナマヨ和え きのこわかめのみそ汁	* ちくわ→除去 かつおだし→こんぶだし ツナ→ハム かつおだし→こんぶだし	*	*	*	*	牛乳		
6	水	ご飯 牛肉と夏野菜のごまみそ炒め ほうれん草の土佐和え 白菜としめじのみそ汁	* ごま→除去 かまぼこ→ハム かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	*	*	22	金	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 千切大根のマヨ和え 豆腐と小松菜のみそ汁	* * * *	*	*	*	*	牛乳		
7	木	ご飯/梅干し（幼児） ゴーヤチャンプルー 小松菜とコーンのお浸し もずくとキャベツの中華スープ	* 卵→除去 ごま油→除去 * *	*	*	*	*	23	土	鶏と豆腐のそぼろ丼 ももゼリー	* * * *	*	*	*	*	牛乳		
8	金	ご飯 鶏肉の山賊焼き 冬瓜と絹揚げの煮物 豆乳きのこのスープ	* * * *	*	*	*	*	25	月	醤油ラーメン 焼き餃子 ほうれん草とうす揚げのカリカリサラダ	* * * *	*	*	*	*	牛乳		
9	土	中華丼 ももゼリー	* * * *	*	*	*	*	26	火	オムライス 鰯のオーロラソースがけ ★レタスのサラダ 玉ねぎとしめじのコンソメスープ	卵→除去 鰯→鶏肉 * コンソメ→鶏ガラ	*	*	*	*	ミルクドーナツ 米粉蒸しパン（米粉・豆乳・砂糖・BP・油） 牛乳		
11	月	山の日						27	水	牛丼 ★小松菜の煮浸し 豚汁	* * *	*	*	*	*	牛乳		
12	火	ご飯 春巻き ★春雨とわかめのサラダ ほうれん草としいたけの中華スープ	* * * *	*	*	*	*	28	木	麦ロール 鶏の唐揚げ 春雨のマヨサラダ レタスと人参のスープ	* * * *	*	*	*	*	牛乳		
13	水	家庭保育協力日						29	金	ゆかりご飯 豚肉のピカタ 高野豆腐の煮物 わかめと玉ねぎのみそ汁	* 卵→除去 粉チーズ→除去 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	*	*	チョイス →ミニハート 牛乳		
14	木	家庭保育協力日						30	土	ねぎ塩豚丼 みかんゼリー	* * * *	*	*	*	*	牛乳		
15	金	家庭保育協力日										*	*	*	*	牛乳		
16	土	豚みそ丼 野菜ゼリー	* * * *	*	*	*	*			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。							*	