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

			Э Д			プレル	<u> </u>	<u> </u>				学園 園長 高野 員江 ————————————————————————————————————
	献立	食 材	午前のおやつ	乳児デザー	 	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	防災カレー ごぼうサラダ 月 ★具だくさんスープ	ひき肉カレー(牛ミンチ・じゃが芋・玉ねぎ・人参・カレーの王子様) * *	*			エースコイン →ベジタブル せんべい 牛乳	17	豚汁うどん さつま芋のレモン煮 水 ひじきサラダ	* * *	*		* 牛乳
2	ご飯 鶏肉のマーマレード焼き 火 ほうれん草のソテー 白菜と人参のスープ	* * * *	*			* 牛乳	18	ご飯 白身魚のもみじおろし和え 木 レタスののりサラダ かぼちゃと豆腐のみそ汁	* 鱈→鶏肉 じゃこ→ハム かつおだし→こんぶだし	*		チョイス →星っ子 牛乳
3	ご飯 鯖の照り焼き 水 ブロッコリーの塩白和え 大根となめこのみそ汁	* 鯖→鶏肉 ごま→除去 かつおだし→こんぶだし	*			ムーンライト →ミニのりすけ 牛乳	19	ご飯 筑前煮 金 小松菜とコーンのお浸し えのきと三度豆のすまし汁	* ちくわ→除去 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	*		ビスコ →うさぎのしっ 牛乳
4	サラダうどん ★ちくわの天ぷら 木 海藻サラダ	カニカマ→ハム かつおだし→こんぶだし ごま→除去 ちくわ→さつま芋 ごま油→除去	*			* 牛乳	20	鶏と豆腐のそぼろ丼 ももゼリー 土	*	*		* 牛乳
5	ご飯 肉じゃが 金 納豆和え 白菜とうす揚げのすまし汁	* * * *	*			* 牛乳	22	ご飯 厚揚げの酢豚風 月 キャベツとコーンのさっぱりサラダ 麩と三つ葉のすまし汁	* * * *	*		**
6	鶏みそ丼 ぶどうゼリー 土	*	*			* * 牛乳	23	火	秋分の日			130
8	ご飯 ★牛肉のポン酢炒め キャベツのゆかり和え えのきと水菜のすまし汁	* * * *	*			* * 牛乳	24	きのこスパゲティ 小松菜のおひたし 水 豆腐とわかめのすまし汁	* * *	*		* 牛乳
9	麦コッペ 鶏肉のタルタルソースがけ ★ブロッコリーのじゃこサラダ 玉ねぎとしめじのコンソメスープ	* 卵→除去 じゃこ→ハム コンソメ→鶏ガラ	*			* 牛乳	25	ご飯 鶏肉の梅マヨ焼き 木 絹揚げの煮物 舞茸と白ねぎのみそ汁	* * * *	*		* 牛乳
10	ご飯 ★鮭のレモンマリネ 水 コールスローサラダ ごぼうと玉ねぎのみそ汁	* 鮭→鶏肉 * かつおだし→こんぶだし	*			ビスコ →かぼちゃボーロ 牛乳	26	ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 金 ブロッコリーのサラダ もやしとなすのみそ汁	* 鮭→鶏肉 * かつおだし→こんぶだし	*		たべっこ動物 →ミニわかめちゃ 牛乳
11	ビビンバ丼 焼き餃子 木 〒切大根の中華風サラダ ★トマトと玉ねぎの中華スープ	* * * *	*			* 牛乳	27	ねぎ塩豚丼 みかんゼリー 土	*	*		* 牛乳
12	ご飯 豆腐の肉野菜あんかけ ほうれん草の梅焼き和え もやしとなすのすまし汁	* かつおだし→こんぶだし 梅焼き→除去 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*			* * 牛乳	29	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 月 千切大根の煮物 ほうれん草となすのみそ汁	* * * *	*		* * * * * * * * * * * * * * * * * * *
13	野菜だっぷり麻婆丼 野菜ゼリー 土	*	*			* * 牛乳	30	ミネラルロール バーベキューチキン 火 さつま芋のきな粉サラダ レタスと人参のコンソメスープ	ミネラルロール→麦ロール * ごま→除去 コンソメ→鶏ガラ	*		ワッフル →□□戸蒸いバン (米粉 □ア・豆乳・砂糖・BP/) 牛乳
15		敬老の日										
16	ご飯 牛肉の甘みそいため 火 小松菜の納豆和え ちずくと麩の中華スープ	* * *	*			*		全アレルギー児対応のアレルギー献! 主食・主菜・副菜・汁物のいずれかに おやつ・デザートについては個別対応	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。]

牛乳

もずくと麩の中華スープ

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。