社会福祉法人 今川学園
今川学園 園長 高野 員江

10月　アレルギー対応献立表

日	曜	献立	食材	午前のおやつ	乳児デザート	午後のおやつ
1	水	ご飯 家常豆腐 春雨の梅焼きサラダ 白菜とえのきのみそ汁	* * 梅焼き→ハム　ごま→除去　ごま油→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	エースコイン →ベジタブルせんべい 牛乳
2	木	プルコギ丼 ３色ナムル コーンとわかめの中華スープ	* * * *	*	*	* 牛乳
3	金	ご飯 鮭の塩麹焼き 高野豆腐の煮物 のっぺい汁	* 鮭→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 →星っこ 牛乳
4	土	中華丼 ぶどうゼリー	* *	*	*	* 牛乳
6	月	ご飯 ★うさぎハンバーグ レタスののりサラダ 舞茸とほうれん草のみそ汁	* * * *	*	*	* 牛乳
7	火	麦ロール 鱈のムニエル ポテトサラダ ウィンナーとしめじのコンソメスープ	* 鱈→鶏肉　バター→除去 * コンソメ→鶏ガラ	*	*	★ごま塩おにぎり →ゆかりおにぎり（米・ゆかり） 牛乳
8	水	ちゃんぽん麺 手作りしゅうまい ブロッコリーのごま和え	スキムミルク→除去 ごま油→除去 ごま→除去	*	*	ビスコ →おさつでポン 牛乳
9	木	ご飯 野菜たっぷり牛肉のみそ炒め 千切大根の煮物 絹揚げときのこのみそ汁	* * * *	*	*	* 牛乳
10	金	ご飯 牛肉コロッケ ★白菜とカニカマのサラダ ★大根とうす揚げのすまし汁	* 牛肉コロッケ→手作りコロッケ（牛ミンチ・じゃが芋・鶏ガラ・小麦粉・パン粉・油） カニカマ→ハム かつおだし→こんぶだし	*	*	* 牛乳
11	土	鶏と豆腐のそぼろ丼 ももゼリー	* *	*	*	* 牛乳
13	月		スポーツの日			
14	火	ご飯 豚肉の生姜焼き ほうれん草とコーンのお浸し ブロッコリーと人参のスープ	* * * *	*	*	* 牛乳
15	水	ゆかりご飯 鶏じゃが キャベツとハムのサラダ 豆腐とわかめのみそ汁 ★ココア蒸しパン	* * * *	*	*	* 牛乳
16	木	ご飯 鰈の照り焼き 絹揚げの煮物 里芋と玉ねぎのすまし汁	* 鰈→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	フルーツヨーグルト →フルーツミックス（もも缶・パイン缶・みかん缶） 牛乳
17	金	豚ひき肉の春雨丼 ★三度豆の梅肉和え なめことえのきのすまし汁	* * * *	*	*	* 牛乳
18	土	肉野菜あんかけ丼 野菜ゼリー	* *	*	*	* 牛乳
20	月	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ほうれん草の納豆和え 麩と三つ葉のすまし汁	* * * *	*	*	* 牛乳
21	火	野菜あんかけうどん ★かぼちゃの天ぷら 小松菜のおひたし	* * *	*	*	* 牛乳
22	水	さつまいもご飯 鯖の塩焼き 卯の花 白菜となすのみそ汁	* 鯖→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	*	たべっこ動物 →かぼちゃボーロ 牛乳
23	木	ミネラルロール 鶏ささみのレモン煮 キャベツとコーンのサラダ ほうれん草のコンソメスープ	ミネラルロール→麦ロール * * コンソメ→鶏ガラ	*	*	* 牛乳
24	金	ご飯 麻婆なす ブロッコリーのじゃこ和え 小松菜と春雨の中華スープ	* ごま油→除去 じゃこ→ハム　ごま油→除去 *	*	*	* 牛乳
25	土	豚みそ丼 みかんゼリー	* *	*	*	* 牛乳
27	月	ご飯 チンジャオロース風炒め ★三度豆の塩昆布和え もやしとわかめの中華スープ	* * * *	*	*	* 牛乳
28	火	クリームパスタ ★ブロッコリーのシーザーサラダ レタスと椎茸のコンソメスープ	コンソメ→鶏ガラ ツナ→ハム　粉チーズ→除去　牛乳→除去 コンソメ→鶏ガラ 	*	*	ミルクドーナツ →米粉蒸しパン（米粉・砂糖・豆乳・BP・油） 牛乳
29	水	ご飯 鱈のチリソースがけ ハリハリサラダ 豆苗ともやしのみそ汁	* 鱈→絹揚げ * かつおだし→こんぶだし	*	*	エースコイン →つなっこ 牛乳
30	木	ご飯 ★じぶ煮 キャベツとちくわのごま磯和え 白菜とうす揚げのすまし汁	* * ちくわ→絹揚げ　ごま→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	ミニ食パン（いちご） →いちごジャムコッペ（麦コッペ・いちごジャム） 牛乳
31	金	ご飯 ポークチャップ 小松菜の煮浸し もずくと大根のみそ汁	* * * *	*	*	* 牛乳

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。