

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	土	中華丼 ぶどうゼリー	*	*	*		*	18	火	ご飯 白身魚のもみじおろし和え ほうれん草とハムのサラダ 呉汁	*	*	*			ツナマヨトースト →ハムマヨトースト（豆乳食パン・ハム・エッグ ケア） 牛乳		
3	月		文化の日						19	水	かやくご飯 かぼちゃコロッケ ★なすの煮浸し もずくのみそ汁	かつおだし→こんぶだし かぼちゃコロッケ→手作りコロッケ（牛ミンチ・かぼちゃ・鶏ガラ・小麦粉・パン粉） かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし		*		エースコイン →星っこ 牛乳		
4	火	ゆかりご飯 鶏肉の昆布茶焼き 千切大根の煮物 麩と三つ葉のすまし汁	*	*	*	*	*	20	木	ご飯 豚肉のピカタ ブロッコリーのおかか和え なめこと豆苗のすまし汁	*	卵→除去 粉チーズ→除去 かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし	*		ファイバー ヨーグルト →ぶどうゼリー 牛乳			
5	水	ご飯 ★鮭のマヨネーズ焼き ほうれん草とコーンのお浸し 小松菜とえのきのすまし汁	*	鮭→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*		星たべよ →まんまぼんせん 牛乳	21	金	豚汁うどん 春巻き ほうれん草の納豆和え	*	*	*	*		*	牛乳	
6	木	麻婆ラーメン 焼き餃子 春雨サラダ	*	*	*	*	*	22	土	牛丼 野菜ゼリー	*	*	*	*		*	牛乳	
7	金	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	*	ごま→除去 ブルガリアヨーグルト→除去 スキムミルク→除去	*		チョイス →昆布おかき 牛乳	24	月		振替休日							
8	土		発表会						25	火	ベッパラーライス 鶏肉のレモンマリネ ★小松菜ときのこのソテー トマトと玉ねぎのスープ	*	*	*	*	*	牛乳	
10	月	ご飯 回鍋肉 もやしのナムル ほうれん草と玉ねぎの中華スープ	*	*	*	*	*	26	水	ご飯/梅干し（幼児） 豚肉とキャベツのみそ炒め 千切大根の中華風サラダ 豆腐と小松菜のすまし汁	*	*	*	*	*	*	牛乳	
11	火	ご飯 ミートローフ ブロッコリーのサラダ わかめとえのきのみそ汁	*	卵→除去 * かつおだし→こんぶだし	*		*	27	木	麦ロール 豆腐ハンバーグ マカロニサラダ ほうれん草のスープ	*	*	*	*	*	*	牛乳	
12	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→ハム 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 →ミニハート 牛乳	28	金	ご飯 スペイン風オムレツ ひじきとツナのサラダ 白菜としめじのコンソメスープ	*	卵→除去 コンソメ→鶏ガラ ツナ→ハム コンソメ→鶏ガラ	*	*		ビスコ →ミニハート 牛乳		
13	木	ミネラルロール ★鶏肉のオーロラソースがけ 三度豆のごま和え 白菜とトマトのコンソメスープ	*	ミネラルロール→麦ロール * ごま→除去 コンソメ→鶏ガラ	*		*	29	土	ねぎ塩豚丼 みかんゼリー	*	*	*	*	*	*	牛乳	
14	金	ご飯 豆腐のチャンプルー 小松菜の煮浸し キャベツと人参の中華スープ	*	ごま→除去 ごま油→除去 かつお節→除去 かつおだし→こんぶだし *	*		たべっこ動物 →きなこせんべい 牛乳											
15	土	豚ひき肉の春雨丼 ももゼリー	*	*	*	*	*											
17	月	ご飯 照り焼きチキン 白菜の酢の物 豆苗ともやしのみそ汁	*	*	*	*	*		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。									