


1 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	木	年始休館日					17 土	麦コッペ ポトフ みかん		*	*	*
<hr/>												
2	金	年始休館日					19 月	ご飯 牛肉とエリンギのしぐれ煮 ひじきサラダ もずくとえのきの中華スープ		*	*	*
<hr/>												
3	土	年始休館日					20 火	ご飯 豆腐のふんわり揚げ ブロッコリーの梅肉和え もやしとなすのみそ汁		*	*	*
<hr/>												
5	月	ご飯 春巻き ブロッコリーとベーコンのサラダ 春雨とわかめ中華スープ	*	*	*	*	21 水	三色丼 キャベツとちくわのごま和え 麩と小松菜のみそ汁	卵→除去 ちくわ→ハム ごま→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	ムーンライト →きなこせんべい
<hr/>												
6	火	みそ煮込みうどん さつま芋のレモン煮 ほうれん草のごま和え	かまぼこ→除去 かつおだし→こんぶだし * ごま→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	*	22 木	ご飯 鶏じゃが ブロッコリーの塩白和え 大根とうす揚げのすまし汁		*	*	麩のラスク →麩のラスク（麩・ 油・砂糖・グラ ニュー糖）
<hr/>												
7	水	麦ロール 鶏のマヨネーズ焼き キャベツとコーンのさっぱりサラダ 豆乳きのこのスープ	*	*	*	*	23 金	ミネラルロール なすと豚肉のケチャップ炒め もやしときゅうりのゆかり和え オニオンスープ	ミネラルロール→麦ロール ごま油→除去	*	チーズ →キウイ	星たべよ →まんまぼんせん
<hr/>												
8	木	ご飯 牛肉の野菜煮 小松菜ののり酢和え もずくと大根のみそ汁	*	*	*	*	24 土	牛丼 野菜ゼリー		*	*	*
<hr/>												
9	金	わかめご飯 ★豚肉のさっぱり煮 れんこんとひじきの梅サラダ 豆腐と三つ葉のすまし汁	*	*	*	*	26 月	ご飯 ブルコギ 千切大根の中華風サラダ 青梗菜と春雨の中華スープ		*	*	*
<hr/>												
10	土	豚ひき肉の春雨丼 ももゼリー	*	*	*	*	27 火	ご飯 ★チーズ風ソースハンバーグ スパゲティサラダ ほうれん草のスープ		*	*	*
<hr/>												
12	月	成人の日				*	28 水	ちゃんぽん麺 焼き餃子 レタスののりサラダ	スキムミルク→除去	*	*	たべっこ動物 →昆布おかき
<hr/>												
13	火	ご飯 豚肉のスタミナ炒め 小松菜としめじのおひたし 白菜とえのきのみそ汁	*	*	*	*	29 木	ご飯 鰯の西京焼き 白菜の煮浸し 豆腐としめじのすまし汁	* 鰯→鶏肉 かつおだし→こんぶだし かつおだし→こんぶだし	*	ベビー ダノン →オレ ンジ	*
<hr/>												
14	水	ご飯 鶏肉のチーズピカタ キャベツとハムのサラダ ★どんがら汁	* 卵→除去 粉チーズ→除去 * 鰯→豆腐 かつおだし→こんぶだし	*		チーズ →キウイ	30 金	ご飯 鶏肉の梅焼き 三度豆のごまドレ和え ほうれん草ともやしのみそ汁	* * ツナ→ハム ごま→除去 かつおだし→こんぶだし	*	*	ビスコ →星っこ
<hr/>												
15	木	あずきご飯 鯖のみそ焼き 春雨の中華サラダ 里芋と水菜のすまし汁	ごま塩→塩 鯖→鶏肉 カニカマ→ハム すりごま→除去 ごま油→除去 かつおだし→こんぶだし	*		ベビー ダノン →オレ ンジ	31 土	なすのトロトロ丼 みかんゼリー	* *	*	*	*
<hr/>												
16	金	親子あんかけうどん ★かぼちゃの煮物 小松菜の納豆和え	卵→除去 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 →ミニのりすけ	<div>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。</div>					
<hr/>												