

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 ボトフ みかん	*	*	*	*
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	*	*	*	*
3 土	年始休館日					20 火	ご飯 豆腐のふんわり揚げ プロッコリーの梅肉和え もやしとなすのみそ汁	*	*	*	*
5 月	ご飯 春巻き プロッコリーとベーコンのサラダ 春雨とわかめの中華スープ	*	*	*	*	21 水	三色丼 キャベツとちくわのごま和え 麸と小松菜のみそ汁	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
6 火	みそ煮込みうどん さつまいのレモン煮 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 鶏じやが プロッコリーの塩白和え 大根とうす揚げのすまし汁	*	*	*	麸のラスク →麸のラスク(麸・油・砂糖・グラニュー糖)
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 →まんまほんせん
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	*	*	*	*
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 ブルゴギ 千切大根の中華風サラダ 青梗菜と春雨の中華スープ	*	*	*	*
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 スペゲティサラダ ほうれん草のスープ	*	*	*	*
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
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	*
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	*	*	ピスコ →星っこ
15 木	あずきご飯 鰯のみぞ焼き 春雨の中華サラダ 里芋と水菜のすまし汁	ごま塩→塩 鰯→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	*	*	*	*
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		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。				