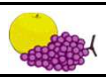




\*10月分献立表(アレルギー対応用)\*



\*献立は、行事や材料の都合などで変更になる場合があります  
\*このほかに0.1.2歳児は午前中に牛乳等のおやつがあります



日	曜	主食	副菜		おやつ	主な材料
			おかず	汁物		
2	23	月	ご飯	□油淋鶏 ○□大根と人参のナムル	冬瓜の中華スープ	2日 ◆●シナモンロール 紅茶 23日 ◆●□なんばこ ●牛乳 米/鶏もも肉・□ごま油⇒紅花油・薄力粉・片栗粉・長葱・サラダ菜 大根・人参・ほうれん草・○大豆もやし⇒緑豆もやし・□ごま⇒除去・□ごま油⇒紅花油・レモン 人参・玉葱・冬瓜・桜えび・干し椎茸・長葱 2日強力粉・●牛乳⇒ライスドリンク・●バター⇒A1マーガリン・ドライイースト・◆卵⇒除去 カルダモン・シナモン/ノンカフェイン紅茶 23日上新粉・◆卵⇒除去・□ごま⇒除去・●マーガリン⇒A1マーガリン/●牛乳⇒豆乳
3	17	火	●食パン	●お麩のミートグラタン ひじきとキャベツのサラダ	■五穀米スープ	焼き芋とくだもの ●牛乳 ●食パン⇒アレルギー用食パン 豚挽肉・玉葱・茄子・ホールコーン(缶)・ホールトマト(缶)・麩 ●ピザ用チーズ⇒ノンエッグマヨネーズ ●ピザ用チーズ⇒ノンエッグマヨネーズ ひじき・キャベツ・きゅうり・ホールコーン(缶) 米・赤米・黒米・押し麦・□ごま⇒除去・鶏もも肉・大根・人参・玉葱・セロリ さつま芋・みかん/●牛乳⇒豆乳
4	18	水	□栗ごはん	治部煮 □ごぼうと竹輪のごま酢和え	○□なすのごま汁	4日 月見団子 18日 みたらし団子 ●牛乳 栗・米・□ごま⇒除去/鶏胸肉・片栗粉・車麩・里芋・人参・ほうれん草・干し椎茸 ごぼう・人参・さやいんげん・しめじ・焼き竹輪・□ごま⇒除去 茄子・玉葱・小松菜・みょうが・豚挽肉・□ごま油⇒紅花油・□ごま⇒除去・○みそ⇒米みそ 4日白玉粉・さつま芋・小豆/●牛乳⇒豆乳 18日白玉粉・上新粉・片栗粉/●牛乳⇒豆乳
5	19	木	カレーうどん	○厚揚げの竜田揚げ ◆○華風和え	／	たらこおにぎり お茶 乾麺・豚もも肉・人参・玉葱・長葱・カレーの王子さま ○生揚げ⇒白身魚・大根・片栗粉 青梗菜・人参・○大豆もやし⇒緑豆もやし・◆卵⇒コーン 米・たらこ・かぶ菜/麦茶
6	20	金	鮭と豚肉の炊き込みご飯	□きんぴらと生野菜のサラダ	○さつま芋ときのこのみそ汁	◆●チーズ蒸しパン ●牛乳 米・鮭・豚バラ肉・しめじ・万能葱・レモン れんこん・ごぼう・大根・人参・キャベツ・水菜・□ごま⇒きな粉・□ごま油⇒紅花油 さつま芋・生椎茸・舞茸・えのきたけ・○油揚げ⇒麩・万能葱・○みそ⇒米みそ 薄力粉・◆卵⇒除去・●牛乳⇒ライスドリンク・●プロセスチーズ⇒さつま芋 ●動物性クリーム⇒ライスドリンク/●牛乳⇒豆乳
7		土	□さっぱりクッパ	中華風肉じゃが □ほうれん草の中華和え	／	●じゃが芋のクッキー ●牛乳 米・豚もも肉・玉葱・人参・緑豆もやし・わかめ・□ごま油⇒紅花油 豚もも肉・じゃが芋・玉葱・人参・さやいんげん ほうれん草・えのきたけ・かまぼこ・□ごま油⇒紅花油・□ごま⇒除去 薄力粉・ホットケーキミックス・じゃが芋・●マーガリン⇒A1マーガリン・レモン/●牛乳⇒豆乳
10	24	火	ご飯	◆千草焼きの甘酢あん もやしときのこの梅和え	○白菜と なめこのみそ汁	◆●■アーモンドトルテ ●牛乳 米/◆卵⇒鶏挽肉・生椎茸・人参・水煮だけのこ・絹さや・鶏挽肉・片栗粉 緑豆もやし・ニラ・きゅうり・えのきたけ・エリンギ・梅干し・かつお節 なめこ・白菜・えのきたけ・玉葱・万能葱・○みそ⇒米みそ 薄力粉・●マーガリン⇒A1マーガリン・◆卵⇒除去・レーズン・■アーモンド⇒コーンフレーク ●牛乳⇒豆乳
11	25	水	れんこんごはん	秋刀魚の塩焼き キャベツ和え	○大根と 油揚げのみそ汁	アップルポテト ●牛乳 米・れんこん・桜えび・あおのり/さんま・大根・すだち キャベツ・えのきたけ・きゅうり 大根・人参・玉葱・大根葉・○油揚げ⇒麩・○みそ⇒米みそ さつま芋・りんご・みかんジュース/●牛乳⇒豆乳
12	26	木	○麻婆丼	涼拌三絲	キャベツ たっぷりスープ	にゅうめん ●牛乳 米・○木綿豆腐⇒車麩(肉多目)・豚挽肉・長葱・人参・水煮だけのこ・生椎茸・○赤みそ⇒米みそ・片栗粉 春雨・きゅうり・人参・ハム キャベツ・豚ロース肉・人参・干し椎茸 そうめん・鶏挽肉・人参・オクラ/●牛乳⇒豆乳
13		金	◆●ピザバイキング	コーンたっぷりコールスロー	人参のレモンスープ	いちごゼリー はっぱなせんべい お茶 強力粉・ドライイースト・鶏胸肉・玉葱・プロックリー・◆マヨネーズ⇒ノンエッグマヨネーズ ホールトマト(缶)・オレガノ・ピーマン・ウイナー・●ピザ用チーズ⇒ノンエッグマヨネーズ ピュアココア・マシュマロ キャベツ・人参・きゅうり・ホールコーン(缶) 人参・玉葱・しめじ・白菜・レモン いちごゼリー・はっぱなせんべい/麦茶
	27	金	◆●バターロール	●鶏肉のカレークリーム煮 人参とツナのサラダ	緑の洋風スープ	いちごゼリー はっぱなせんべい ●牛乳 ◆●バターロール⇒アレルギー用バターロール 鶏もも肉・玉葱・里芋・マッシュルーム・人参・白菜・プロックリー・●バター⇒A1マーガリン 薄力粉・●牛乳⇒豆乳・カレー粉・●パルメザンチーズ⇒除去 人参・きゅうり・まぐろ水煮(缶) ほうれん草・セロリ・大根・白菜・豚もも肉 いちごゼリー・はっぱなせんべい/●牛乳⇒豆乳
14	28	土	□鶏のゴマ味噌丼	□ひじきとれんこんの酢の物	豚とごぼうのすまし汁	●□ミルククッキー ●牛乳 米・鶏もも肉・玉葱・長葱・人参・ホールコーン(缶)・大葉・焼きのり・□ごま⇒除去・米みそ ひじき・人参・れんこん・ハム・□ごま油⇒紅花油 豚挽肉・ごぼう・人参・大根・白菜 ホットケーキミックス・●脱脂粉乳⇒除去・●ヨーグルト⇒豆乳・□ごま⇒除去/●牛乳⇒豆乳
16	30	月	●スパゲティナポリタン	◆グリーンポテトサラダ	鶏と野菜のスープ	焼きおにぎり ●牛乳 スパゲティ・ウイナー・玉葱・人参・ピーマン・しめじ・●パルメザンチーズ⇒除去 じゃが芋・レモン・きゅうり・万能葱・◆マヨネーズ⇒ノンエッグマヨネーズ・焼きのり 鶏もも肉・玉葱・人参・セロリ・生椎茸・キャベツ・トマト・パセリ 米/●牛乳⇒豆乳
	31	火	ご飯	●豚肉ときのこのバター炒め キャベツとえのきの梅和え	○なすとかぼちゃの みそ汁	○さつまいもビスケット ●牛乳 米/豚もも肉・しめじ・生椎茸・玉葱・大葉・●バター⇒A1マーガリン キャベツ・えのきたけ・人参・梅干し・かつお節 茄子・かぼちゃ・玉葱・れんこん・○みそ⇒米みそ さつま芋・薄力粉・○豆乳⇒牛乳/●牛乳⇒豆乳

代替え食(アレルギー等)

- ◆=卵または卵を使用している食品
- ◇=うずら卵
- =ごま・ごま油
- =アーモンド
- ▽=くるみ

献立名にしるしのあるものは下記の食品を使用する予定のものです。それらの献立は、代替えもしくは除去の対応を行います。

- =牛乳・乳製品および乳を使用した加工品
- =大豆および醤油・大豆油以外大豆製品
- ▽=バナナ