

日	曜日	メニュー名	原材料名	アレルギー	体を作る(赤)	熱や力になる(黄)	体調を整える(緑)
10日	火	三角ごまおさつフライ	さつまいも、ごま、小麦粉	小麦粉、大豆、ごま	大豆	さつまいも、小麦粉	とうもろこし
			パン粉、でん粉、大豆			パン粉、でん粉、植物油	
		たこ焼	小麦粉、キャベツ、卵	小麦粉、卵、大豆、山芋	卵、大豆、タコ	小麦粉、植物油	キャベツ、ねぎ、山芋
			タコ、ねぎ、山芋、生姜				生姜
		バターコーン	とうもろこし、バター	乳	乳		とうもろこし
		厚焼玉子	卵、かつお節粉、大豆	卵、大豆、でん粉	かつお節粉、大豆、卵	植物油、でん粉、米粉	
			でん粉、米粉				
		トマトさつまちゃん	魚肉、でん粉、大豆、トマト	大豆	大豆、魚肉	植物油、でん粉	トマト、ほうれん草
			ほうれん草				
		一口チーズ	乳	乳	乳		
		焼きそば	小麦粉、キャベツ、人参	小麦粉	豚肉	小麦粉、植物油	キャベツ、もやし
			玉ねぎ、もやし、豚肉				人参、玉ねぎ
		ゼリー	果汁				果汁
		鮭おにぎり	鮭、米		鮭	米	

アレルギー対応・変更食

12月2日(月)

鶏唐→鶏唐(乳・卵対応)

12月3日(火)

手作りソーセージドッグ→ソーセージ天

カップグラタン→マカロニとウインナーのソテー

チキンボールの甘酢→揚げしゅうまい

玉子ふりかけご飯→わかめご飯

12月9日(月)

タレ付ミニハンバーグ→ハンバーグ(乳・卵対応)のケチャップ煮

チーズインメンチカツ→ハムソースステーキ

サンドイッチ(チョコクリーム)→豆乳パン(いちごジャム)

12月10日(火)

たこ焼→鶏唐(乳・卵対応)

バターコーン→コーンのソテー

厚焼玉子→がんも

一口チーズ→枝豆

12月16日(月)

メンチカツ→野菜コロッケ
手作りもろこし焼き→とうもろこしの天ぷら
ミートボールのケチャップ煮→イカチリ
鮭ふりかけご飯→鮭フレークご飯

12月17日(火)

フライドチキン→チキンステーキ
ミートボールとウインナー串→ウインナー串
タマゴサラダ→春雨サラダ
プチホットケーキ→ミニたい焼き
ミニ揚げパン→豆乳パン(いちごジャム)

