

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)
17日	月	チーズインメンチカツ	鶏肉、玉ねぎ、乳、卵、小麦粉	鶏肉、乳、卵、小麦粉、大豆	鶏肉、乳、卵、大豆	小麦粉、	玉ねぎ
			パン粉、大豆				
		チキン南蛮	鶏肉、でん粉、小麦粉	卵、小麦粉	鶏肉、卵	でん粉、植物油、小麦粉	生姜、にんにく
			生姜、にんにく			ごま	
		スマイルポテト	じゃがいも			じゃがいも	
		きんぴら	人参、ごぼう、ごま	小麦粉、大豆、ごま		植物油、ごま	人参、ごぼう
		揚げたい焼き	小豆、小麦粉、米粉、大豆	大豆、小麦粉	大豆、小豆	小麦粉、植物油、米粉	
			とうもろこし粉			とうもろこし粉	
		ごぼう巻	魚肉、ごぼう、でん粉	卵、小麦、大豆	魚肉、卵	植物油、小麦粉、でん粉	ごぼう
			卵白				
		ミートソーススパゲティ	小麦粉、玉ねぎ、牛肉	小麦粉	牛肉	小麦粉、植物油、でん粉	玉ねぎ、人参、トマト
			人参、トマト、でん粉				
		もっちりパン	小麦粉、乳、でん粉、ショートニング	小麦、乳、大豆	乳、大豆	小麦、でん粉	
		(チョコクリーム)	乳、カカオマス、ココア	乳、大豆	乳、大豆	植物油、でん粉	
			でん粉、大豆				

アレルギー対応・変更食

2月3日(月)

手作りソーセージドッグ串→ソーセージ天

鶏ステーキ→チキンステーキ

チキンポールの甘酢→イカチリ

二色ご飯(鶏そぼろ・玉子そぼろ)→二色ご飯(鶏そぼろ・鮭フレーク)

2月4日(火)

鶏唐→鶏唐(乳・卵対応)

パンプキンサラダ→春雨サラダ

厚焼玉子→がんも

サンドイッチ(チョコクリーム)→豆乳パン(いちごジャム)

2月10日(月)

手作りもろこし焼き→とうもろこしの天ぷら

2月12日(水)

ベーコンとマカロニのケチャップ炒め→ウインナーとマカロニのケチャップ炒め

かぼちゃコロッケ→カレーコロッケ

チキンナゲット→鶏唐(乳・卵対応)

バターコーン→コーンのソテー

玉子ふりかけご飯→六色野菜ご飯

2月17日(月)

チーズインメンチカツ→白身魚フライ

チキン南蛮→チキンステーキ

ごぼう巻→がんも

もちりパン(チョコクリーム)→豆乳パン(いちごジャム)

2月18日(火)

ハムカツ→チキンカツ

プチホットケーキ→ごま団子

