

1月の献立・成分表

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)
14	水						
		玉子ふりかけご飯	ごま、小麦粉、米、卵	小麦粉、鶏肉、卵、大豆	かつお削り節、のり	でん粉	
			かつお削り節、のり、あおさ		卵、あおさ、大豆		
			抹茶、でん粉、大豆				
		手作りもろこし焼き	とうもろこし、でん粉、小麦	小麦、乳、大豆、卵	大豆、卵、乳	小麦粉、でん粉、植物油	とうもろこし
			乳、大豆、卵				
		鶏唐	鶏肉、小麦粉、卵、でん粉	小麦粉、卵	鶏肉、卵	小麦粉、植物油、でん粉	
		枝豆	大豆	大豆	大豆		
		マカロニのケチャップ炒	小麦粉、玉ねぎ、ケチャップ	小麦粉		小麦粉	玉ねぎ、トマト
		ふかしさつまいも	さつまいも			さつまいも	
		生みかん	みかん				みかん

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)
19	月						
		サンドイッチ (食パン)	小麦、乳	小麦粉、乳	乳	小麦粉	
		(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				
		(いちごジャム)	いちご				いちご
		グラタン	マカロニ、乳、玉ねぎ	乳、大豆、小麦粉、ホタテ	乳、大豆、ホタテ	小麦粉	玉ねぎ
			小麦粉、ホタテ				
		ナポリタン	小麦粉、玉ねぎ、ケチャップ	小麦粉		小麦粉、植物油	玉ねぎ、トマト
		カレーコロッケ	じゃがいも、玉ねぎ	大豆、小麦粉		じゃがいも、パン粉	玉ねぎ
			パン粉、小麦粉、でん粉			小麦粉、植物油	
		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				
		フルーツゼリー	果汁				果汁

[illegible]

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)
26	月						
		のりご飯	のり、米		のり	米	
		いもミックス天	さつまいも、コーン、人参	小麦粉	小麦粉	さつまいも、植物油	グリンピース、人参
			グリンピース、小麦粉				とうもろこし
		ちくわの磯辺天	魚肉、でん粉、卵	大豆、卵	魚肉、青のり、卵	でん粉、植物油	
			小麦粉、青のり			小麦粉	
		ポテトサラダ	じゃがいも、人参、玉ねぎ	乳、卵	乳、卵	じゃがいも	きゅうり、グリンピース
			きゅうり、グリンピース				人参、玉ねぎ
			とうもろこし、卵、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				
		人参さつまちゃん	魚肉、人参、ほうれん草、でん粉	大豆	大豆、魚肉	植物油、でん粉	人参、ほうれん草
		豆乳ドーナッツボール	豆乳、大豆、でん粉	大豆	大豆	でん粉	

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)
27	火						
		もちりパン	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				
		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
		たこウインナー	鶏肉、豚肉、でん粉	鶏肉、豚肉、大豆	鶏肉、豚肉、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	
		カボチャコロッケ	カボチャ、じゃがいも	乳、大豆、小麦粉、ごま	乳、大豆	じゃがいも、小麦粉	カボチャ、玉ねぎ
			玉ねぎ、小麦粉			植物油、でん粉、ごま	
			でん粉、ごま				
		チキンボールの甘酢煮	鶏肉、玉ねぎ、パン粉、小麦粉	小麦粉、卵、乳	鶏肉、豚肉、卵、乳	植物油、パン粉、小麦粉	玉ねぎ
			豚肉、卵				
		フルーツゼリー	果汁				果汁

アレルギー対応・変更食

1月14日(水)

玉子ふりかけご飯→六色野菜ご飯

鶏唐→鶏唐(乳・卵対応)

手作りもろこし焼き→もろこし天

1月19日(月)

サンドイッチ(食パン)→豆乳パン(乳・卵対応)

グラタン→ウインナーとコーンのソテー

チーズインメンチカツ→チキンステーキ

1月20日(火)

エビフライ→揚げシューマイ

チキンボールとウインナー串→ミニ笹かま(乳・卵対応)

1月26日(月)

ちくわの磯辺天→ソーセージ天

ポテトサラダ→春雨サラダ

厚焼玉子→高野豆腐

1月27日(火)

もっちりパン→豆乳パン(乳・卵対応)

チキン南蛮→チキンステーキ

カボチャコロッケ→野菜コロッケ

チキンボールの甘酢煮→ハムソースステーキ

1月の献立・成分表(アレルギー対応)

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)
14	月	六色野菜ご飯	米、野沢菜、しば漬け			米	野沢菜、しば漬け
			きゅうり、なす、青じそ				きゅうり、なす、青じそ
			人参、赤かぶ				人参、赤かぶ
		鶏唐(乳 卵対応)	鶏肉、小麦粉、でん粉	小麦粉	鶏肉	小麦粉、植物油、でん粉	
		もろこし天	とうもろこし、イカ	卵、小麦、大豆、イカ	卵、イカ、大豆	でん粉、小麦粉	とうもろこし
			でん粉、卵			植物油	
19	月	豆乳パン(乳 卵対応)	小麦粉、豆乳、大豆	小麦粉、大豆	大豆	小麦粉	
		ウインナーとコーンのソテー	豚肉、でん粉、コーン	小麦	豚肉	でん粉、植物油	とうもろこし
		チキンステーキ	鶏肉、大豆、でん粉	鶏肉、大豆	鶏肉、大豆	でん粉	
20	火	揚げシューマイ	鶏肉、豚脂、玉ねぎ	小麦粉	鶏肉、豚肉	小麦粉、でん粉	玉ねぎ
			でん粉、フライドポテト			じゃがいも、植物油	
		ミニ笹かま(乳 卵対応)	魚肉、でん粉		魚肉		
26	月	ソーセージ天	魚肉、でん粉、小麦粉	小麦粉、大豆	大豆	小麦粉、でん粉、植物油	
		春雨サラダ	春雨、きゅうり、人参	小麦、大豆	大豆	春雨、植物油、小麦	きゅうり、人参
			ドレッシング				
		高野豆腐	大豆	大豆	大豆		

[illegible]