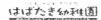
アレルギー対応献立

和2年 5月



卵固形、マヨ・卵入りドレッシング、えび・かに・いか・たこ・ じゃこ・貝類(エキス×) アレルギー

※材料で気になる食材がありましたら、赤丸でお願いします。また、こ不明な点や、ご質問などありましたら、下へご記入下さい。

- ・1日(金) 中華飯に入るうずら卵は、望芋に代わります。
- ・1日(金) えび水晶包みは、は、えび、大豆、ごま油、小麦、豚エキス、たらが含まれていますので、鷄ミンチ、玉ねぎ、片栗粉、ライスペーパーで作ります。
- ・12日(火) ブリンは、卵、乳製品が含まれていますので、オレンジゼリーに代わります。 ※ぶどう糖果糖液糖、柑橘混合果汁(オレンジ、うんしゅうみかん)、リンゴ果汁、食塩、ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料、香料、カロチン色素、消泡シリコーン(加工助剤)、水(アレルゲン27項目 オレンジ、りんご)
- ・13日(水) 焼きそばに使う焼きそばソースは、えび、もも、りんご、魚エキス、肉が含まれていますので、ウスターソース、塩、こしょうで作ります。
- ・18日(水) カニコロックには、卵、乳製品、小麦、大豆、かに、ホタテが含まれていますので、鶏ミンチ、じゃが芋、玉ねぎ、片栗粉、米粉パン粉で作ります。
- ・20日(水) エビカツは、乳製品、小麦、えび、魚(たら)、大豆が含まれていますので、あじ、片栗粉、米粉バン粉で作ります。
- ・21日(木) 塩ラーメンに使う塩ラーメンスープの素には、魚介エキス、醤油が含まれていますので、がらスープの素、塩、こしょうで作ります。
- ・26日(火) チンジャオロースに使うオイスターソースは、カキエキス、小麦が含まれていますので、醤油、砂糖、みりんで味付けします。
- ・27日(水) いかフライは、いか、小麦、大豆が含まれていますので、あじ、片栗粉、米粉パン粉で作ります。
- ・27日(水) じゃこサラダに使うしらすは、小えびが混じることがあるため、ささみに代わります。
- ・27日(水) じゃこサラダに使う和風野菜だっぷのドレッシングは、卵、乳製品は含まれておりません。 ※食用植物油脂(なたね油)、野菜(玉ねぎ、赤ビーマン、にんにく、しいたけ、しょうか)、しょうか(小麦、大豆)、 間造酢(りんご)、砂糖りんご、食塩、たん白加水分解物(鶏肉、豚肉)、ブルーン、酵母エキス、かつお節エキス、酒精、 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) (アレルギー特定原材料(小麦、大豆、りんご、鶏肉、豚肉)
- ・29日(金) ツナとほうれん草のサラダに使うイタリアンドレッシングは、卵、乳製品は含まれておりません。 ※食用植物油脂(大豆)、醸造剤(リンゴ)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、赤ピーマン、香辛料、ぶどう発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、水(原材料由来アレルギー大豆・りんご)
- ・29日(金) シュークリームは、卵、乳、小麦、大豆が含まれていますので、米粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラエッセンスで作ります。



5月のこんだて



(卵(周形)・マヨネーズ、えび・かにアレルギー用)

В	m c	ない ウク		体内での働き				
1	金金	献立名		材料名 ちからのもと 体をつくるもと 調子を整える その他 カロリー				
			Tupうまい 🎉	片栗粉、里子	豚肉	白菜、玉ねぎ	がらスーフ	7007
			to the		難ミンチ	人参、黄桃缶		478Kcal
	217	中華既	曳帆 春雨とねぎのスープ	油、米	幾ミノナ	人多、異物のし、わぎ	03.070	47000
-			E149C18C0)A 7	登録・フィスペーパー		00) O. 193		
4	月		みどりの日				l l	
	77		0,000					
		-	2 0021 00314110011					
5	火		こどもの日			1		
	水							
6			振蓄休日					
		-7.7.4	- NATO				ウスターリース	
7	*	こはん	コーンとブロッコリーの和えもの	米、油	チキンカツ	プロッコリー	ワスターソース	500Kca
1	木	チキンカツ	ヨーグルト	麩、砂糖	ヨーグルト	コーン		
_	-	-1+1	ふとわかめのみそ汁 ほうれん草のナムル	こま油 パルマチ さか	みそ、わかめ	人参 生姜、オレンジ	## 3 →	
8	金 ——	こはん		米、砂糖、油ごま油	豆腐、豚肉 ツナ、みそ	まる、オレフジ	からスーノ	428Kca
0		マーボー豆腐	わかめとたけのこの中華スープ	片栗粉	わかめ			
		ゆかりこはん	れんこんのそぼろ煮	分表初	まぐろカツ	竹の子、もやし れんこん。玉ねぎ	ウスターソーフ	
11	月	ראוואין בופיתי	バナナ	油	油揚げ	人参、いんげん		541Kca
' '		まぐろカツ	あげと玉ねぎのみそ汁	砂糖	郷肉、みそ	パナナ、ゆかり粉	03.370	UT ITSU
		食パン	キャベツソテー	バン、油、オレーシゼリー	豚肉	玉ねぎ、コーン	がらスープ	
12	火	ボークシチュー	No. of the last of	ピーフシチュールウ	8310	キャベツ、人参	J. 15 X - 2	436Kcal
			オレンシセリー パンのB 〉 ()	じゃが芋		マッシュルーム		
			コロッケ	焼き子は、油、片葉樹	豚肉、鸚ミンチ	キャベツ、玉ねぎ	ウスターソース	
13	水	焼きそば	りんごゼリー ((3)	が かい	豆腐	ピーマン	,,,,	519Kc
		MC 210	豆腐と絹さやのみそ汁	りんごゼリー	みそ	絹さや、人参	1	0 10110
			つくね棒の照り焼き	うどん、油	勝肉	白菜	うどんつゆの素	
14	木	五目うどん	わらび餅	花麩、砂糖	つくね棒	人参	みりん	427Kc
	١,,	120000		わらひ餅	油揚げ	ねぎ		
		ごはん	じゃがいも煮	米、砂糖、麩	鶏肉	人参	みりん	
15	金		オレンジ	じゃが芋	みそ	オレンジ	, , ,	527Kc
		鶏の唐揚げ	ふとわかめのみそ汁	片栗粉、油	わかめ	枝豆、生姜		
	月	ごはん	ひじき煮	*	さわら、みそ	人参、えのぎ	みりん	436Kca
18			りんご	砂糖	油揚げ	りんご		
		さわらの西京焼き	花ふとえのきのおすまし	花麩	ひじき	グリンピース		
19	火	ごはん	とうもろこしの香ばし場げ	米、油	豚肉	玉ねぎ	みりん	533Kca
		死の仕竿成主	ぶどうゼリー	ぶとうゼリー	とうもなこしのほぼし揚げ	大根、ねぎ		
		豚の生姜焼き	大根とねぎのみそ汁	砂糖	みそ	人参、生姜		
20	水	炊き込みごはん	看菜のお浸し 〇	米、片栗粉	あじ	人参してぼう、しめじ	みりん	
		あじフライ	ANN EST	砂糖	みそ	小松葉、白葉、なす	ウスターソース	508Kca
		850221	なすと玉ねぎのみそ汁	油、米粉パン粉	鶏肉	みかん缶、玉ねぎ	f	
21			ミニ肉まん	ラーメン	豚肉	キャベツ、ねぎ	がらスープ	577Kca
	木	塩ラーメン	プロッコリーの中華和え	ごま油、砂糖	肉まん	プロッコリー		
			パウムクーヘン	パウムクーヘン		人参、コーン		
22	金	なめ貫ごはん	フライドポテト	米、砂糖	ハンバーグ	味付なめ茸	みりん	
		和風ハンバーグ	バナナ	フライドポテト	みそ	チンゲン菜	1	600Kca
		TO SALL TO THE	チンゲン菜とあげのみそ汁	片栗粉、油	油揚げ	パナナ、大根	1	
					飄肉	ピーマン、人参	ケチャッフ	
0.5			豆腐と野菜のナゲット	*				490Kc
25	月	チキンライス	マンゴー	コーンスープの家	豆腐と野菜のナゲット	マンゴー缶	がらスープ	490Kc
25	月		マンゴーコーンクリームスープ	コーンスープの ¾ 油	・ 豆腐と野菜のナゲット 牛乳	マンゴー缶 コーン、玉ねき		490Kc
_		チキンライス	マンゴー コーンクリームスーブ ぎょうざ	コーンスープの外油 砂糖、片栗粉	・ 豆腐と野菜のナゲット 牛乳 豚肉	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ。ビーマン	みりん	
25 26	月火	ごはん	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー	コーンスープの外油 砂糖、片葉粉米、ごま油、油	・ 豆腐と野菜のナゲット 牛乳 豚肉	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ。ビーマン 赤ビーマン、しめじ	<mark>みりん</mark> がらスープ	
_			マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ	コーンスープの列油 砂糖、片葉粉 米、ごま油、油 ソーダーゼリー		マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ。ビーマン 赤ビーマン、しめい 黄ビーマン、コーン	みりん がらスープ	
26	火	ごはん チンジャオロース	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ	コーンスープの列油 砂糖、片葉粉 米、ごま油、油 ソーダーゼリー Conji, 米B/C/M	電照と野菜のナゲット 生乳 豚肉 較子 鶏肉	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ。ビーマン ホビーマン、しめい 番ビーマン、コーン 人参、玉ねぎ	みりん からスープ	468Kc
_		ごはん	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ	コーンスープの 油 砂糖、片葉粉 米、ごま油、油 ソーダーゼリー Coops、米町パン 油、米、砂糖	を	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ、ビーマン ホビーマン、しめい 質ビーマン、コーン 人参、玉ねぎ キャベツ、胡瓜	みりん からスープ がらスープ	468Kc
26	火	ごはん チンジャオロース チキンカレーライス	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ ぶどうジュース	コーンスープの製油 砂糖、片葉粉米、ごま油、油ソーダーゼリー にゅが手、米砂糖カレールフ、片緑	全別と呼吸のナゲット 中乳 豚肉 較子 ・ 鶏肉 ささみ あじ	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ、ビーマン 家ビーマン、ローン 気ビーマン、コーン 人参、玉ねぎ キャベツ、胡瓜 ぶどうジュース	かりん からスープ がらスープ ウスターソース	468Kc
26 27	火水	ごはん チンジャオロース	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうさ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ ぶどうジュース 厚揚げの音楽	コーンスープの教油 砂糖、片葉粉米、ごま油、油ソーダーゼリー じゃが学、米6パン油、米、砂糖カレールフ、片葉ボ	を	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ、ビーマン 家ビーマン、コーン るど・マン、コーン 人参、玉ねぎ キャベツ、胡瓜 ぶどうシュース 菜めしの素	かりん からスープ からスープ ウスターソース (************************************	468Kc
26	火水	ごはん チンジャオロース チキンカレーライス	マンゴー コーンクリームスーフ ぎょうさ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ ぶどうシュース 厚揚げの冒煮 りんご	コーンスープの製油 砂糖、片葉粉 米、ごま油、油 ソーダーゼリー Coが手、米B/パン 油、米、砂糖 カレールフ、片葉 米	国用に呼吸のアゲット 中乳 豚肉 較子 調肉 ささみ あじ かつおフライ みそ	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのに。ビーマン まピーマン、コーン 人参、玉 わき キャベツ、コース ぶどうシュース 菜めしの素 白菜、えのき	かりん からスープ がらスープ ウスターソース	468Kc
26 27	火水	ごはん チンジャオロース チキンカレーライス 葉めしごはん	マンゴー コーンクリームスープ ぎょうざ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ ぶどうジュース 厚揚げの唇素 りんご 日菜とえのきのみそ汁	コーンスープの別油 砂糖、片葉粉米、ごま油、オーダーゼリー レッカ学、米の砂糖 カルールフ、片質が 米・砂糖	国用と呼吸のナゲット 中乳 豚肉 較子 調肉 ささみ あつおフライ みそ 環帯げ	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのこ。ピーマン 歳ピーマン、コーン 人参、玉ねぎ キャベツ、コース 菜がしの素 白菜、えのぎ 人参、りんご	ありん がらスープ からスープ ウスターソース ***********************************	490Kc 468Kc 588Kc
26 27	火水	ごはん チンジャオロース チキンカレーライス 葉めしごはん	マンゴー コーンクリームスーフ ぎょうさ ソーダゼリー しめじとコーンのスープ あじフライ ささみサラダ ぶどうシュース 厚揚げの冒煮 りんご	コーンスープの製油 砂糖、片葉粉 米、ごま油、油 ソーダーゼリー Coが手、米B/パン 油、米、砂糖 カレールフ、片葉 米	中乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	マンゴー缶 コーン、玉ねき たけのに。ビーマン まピーマン、コーン 人参、玉 わき キャベツ、コース ぶどうシュース 菜めしの素 白菜、えのき	おりん がらスープ ウスターソース ウスターソース ウスターソース みりん	468Kc 588Kc 453Kc

[※] 材料の都合により献立を変更する場合があります。