

アレルギー対応献立

平成24年 2月 知立学園

※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、ご不明な点や、ご質問などありましたら、下へご記入下さい。

・1日(水)肉団子のクリーム煮の肉団子には、卵は含まれておりません。
 ※鶏肉、つなぎ(パン粉(乳・小麦・大豆)、でん粉・粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、たまねぎ、豚脂、食塩、砂糖、香辛料、しょうがペースト、揚げ油(大豆油)、加水)、添加物(調味料(アミノ酸等、リン酸塩(Na、K)、酸味料)、(原材料の一部に乳成分を含む)

・2日(木)いわしのつみれ汁のいわしのつみれは、卵、乳製品は、含まれておりません。
 ※魚肉すり身(いわし、たら)でん粉、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)

・6日(月)野菜あんかけ丼は、鶏肉、玉ねぎ、人参、コーン、片栗粉、醤油、砂糖、みりんで作ります。
 ・6日(月)スマイルポテトには、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※じゃがいも、植物油(カノラ油、綿実油)、ポテトフレーク(じゃがいも、グリセリン脂肪酸エステル、ピロリ酸ナトリウム、クレン酸)、ミースニングミックス(加工澱粉食塩、香辛料抽出物(胡椒)、塩化カリウム)ぶどう糖、ピロリン酸ナトリウム

・7日(火)照り焼きハンバーグのハンバーグは、卵、乳製品は含まれていません。
 ※鶏肉、たまねぎ、豚肉、豚脂、粒状植物性たん白、パン粉(大豆成分)、小麦加工品、でん粉、砂糖、食塩、トマトペースト、ポークエキス、しょうが、しょうゆ、酵母エキス、香辛料、調整水
 ・9日(木)パンは、パスコの超熟食パンを使用します。(卵は含まれておりません)

・9日(木)チキンカツは、卵は含まれておりません。
 ※鶏肉、玉ねぎ、でん粉、植物性たん白、パン粉(小麦、乳、大豆)、小麦粉、水、調味料、食塩、香辛料、酵母エキス、アミノ酸等、乳化剤、リン酸塩(Na、K)、酸味料、(原材料の一部に乳成分を含む)
 ・9日(木)コールスローは、マヨネーズの代わりに、手作りドレッシング(白みそ、砂糖、みりん、酢、油)で和えます。
 ・10日(金)カレーは、卵・乳製品は、含まれていません。
 (食用油(パーム油、なたね油、大豆油)、小麦粉、砂糖、食塩、コーンステーチ、カレー粉、野菜パウダー(じゃがいも、さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎ、人参、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ)、ポークエキス、香辛料、たん白加水分解物(大豆)、チキンバイオン、酵母エキス、カラメル色素、調味料(L-グルタミン酸ナトリウム・5'-リボヌクレオチドナトリウム)、酸味料(DL-リンゴ酸)、乳化剤(ショ糖脂肪酸エステル)

・10日(金)手作りウインナーは、鶏ミンチ、玉ねぎ、片栗粉で作ります。
 ・10日(金)カリフラワーとブロッコリーのサラダは、ごまドレッシングの代わりに、手作りドレッシング(白みそ、砂糖、みりん、酢、油)で和えます。
 ・13日(月)ひじきと鶏のそぼろのまぜごはんのトッピングの卵は、コーンに代わります。
 ・13日(月)手作りナゲットは、鶏ミンチ、玉ねぎ、片栗粉で作ります。
 ・14日(火)ハートのコロックは、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※さつまいも、じゃがいも、乾燥マッシュポテト、水あめ、植物油、パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、コーンフラワー、でん粉、水、調味料、砂糖、食物繊維、(難消化性デキストリン)、食塩、着色料、香料、アミノ酸、甘味料

・14日(火)チョコレート卵は、含まれておりません。
 ※砂糖、カカオマス、全粉乳、植物油、ココアバター、ココアパウダー、乳糖、脱脂粉乳、乳化剤、(大豆由来)、香料

・15日(水)焼きそばには、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※小麦粉、食塩、食用植物油、かんすい、クチナシ色素(原材料の一部に大豆を含む)
 ・15日(水)手作り肉団子は、鶏ミンチ、玉ねぎ、片栗粉で作ります。
 ・17日(金)ブルコギに使用する焼き肉のたれには、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、りんご、みそ、にんにく、レモン果汁、醸造酢、ごま、小麦発酵調味料、酵母エキス、しょうが、食塩、唐辛子、香辛料、アルコール、増粘剤(キサンタン)
 ・20日(月)竹輪の天ぶらの竹輪には、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※竹輪・・・魚肉、でん粉(馬鈴薯)ミックス粉(でん粉、大豆たん白、寒天、粉あめ、大豆たん白、砂糖、大豆油、豚脂、食塩、ぶどう糖、調味料(アミノ酸))

・21日(火)しゅうまいには、卵は含まれておりません。
 ※野菜(たまねぎ、キャベツ)、鶏肉、つなぎ(でん粉、パン粉、粉末状植物性たん白)、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、しょうゆ、食塩、チキンコンソメ、植物油、香辛料、皮(小麦粉、食塩)、調味料(アミノ酸等)、水(原材料の一部に大豆を含む)
 ・23日(木)パンは、パスコの笑顔を使用します。(卵は含まれておりません)
 ・23日(木)ポークシチューのビーフシチュールウには、卵は含まれておりません。
 ※小麦粉、デキストリン、でんぷん、植物油、食塩、砂糖、粉乳混合品(砂糖、脱脂粉乳、食塩)、ブラウンルウ、チキンエキス、調味油、トマトペースト、オニオンパウダー、オニオンペースト、香辛料、酵母エキス、ポークエキス、バルサミコソース、濃縮赤ワイン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、香辛料抽出物

・27日(月)がんもの煮物のがんもには、卵、乳製品は含まれておりません。
 ※豆腐、植物油、粉状植物性たん白、人参、澱粉、砂糖、黒ごま、食塩、水、調味料(アミノ酸)、豆腐用凝固剤

・28日(火)肉団子の甘酢煮の肉団子には、卵は含まれておりません。
 ※鶏肉、つなぎ(パン粉(乳・小麦・大豆)、でん粉・粉末状大豆たん白)、粒状大豆たん白、たまねぎ、豚脂、食塩、砂糖、香辛料、しょうがペースト、揚げ油(大豆油)、加水)、添加物(調味料(アミノ酸等、リン酸塩(Na、K)、酸味料)、(原材料の一部に乳成分を含む)

・29日(水)中華丼の中に入るうずら卵の代わりに、コーンに代わります。
 ・29日(水)春巻は、卵、乳製品が含まれていません。
 春巻(竹の子・玉ねぎ・人参・キャベツ・植物油・ごま油・粒状植物性たん白(大豆)・はるさめ・豚肉・しょうゆ・小麦粉・ショートニング(大豆)・豚脂・きのこ(しいたけ・きくらげ)・砂糖・でん粉・食塩・ポークフィオン・オイスターソース・魚介エキス・XO醤・香辛料・{皮}小麦粉・水あめ・植物油・ショートニング(大豆)・食塩・でん粉・グルテン・加工でん粉)



2月のこんだて

(卵アレルギー用)



日	曜日	献立名	体内での働き					
			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	
1	水	ごはん 肉団子のクリーム煮	油、砂糖 シチュールウ、米	肉団子、ツナ 粉寒天	玉ねぎ、コーン、ほうれん草 もやし、ぶどうジュース 白菜、人参	コンソメ	465Kcal	
2	木	なめたけごはん 肉じゃが	米、じゃが芋 糸こんにゃく 砂糖、油、ごま	豚肉、むぎえび いわしのつみれ みそ、節豆	なめたけ、玉ねぎ、人参 グリーンピース、キャベツ パイン、ごぼう、ねぎ	みりん	472Kcal	
3	金	午前保育						
6	月	野菜あんかけ丼	砂糖、片栗粉、米 スマイルポテト 油	鶏肉 のり、塩昆布 みそ	玉ねぎ、人参、コーン かぶ、しめじ かぶの葉	みりん	492Kcal	
7	火	ごはん 照り焼き ハンバーグ	砂糖、油 さつま芋 米	ハンバーグ しらす、わかめ みそ	胡瓜、白菜	みりん	520Kcal	
8	水	ごはん さばのみそ煮	砂糖、油 米	さば、みそ チーズ	にら、もやし 人参、えのき 三つ葉、ゆかり	みりん 中華スープ	464Kcal	
9	木	食パン(卵なし) チキンカツ	コールスロー カットコーン 玉ねぎとかぼちゃのクリームスープ	パン、油 チキンカツ 牛乳	キャベツ、人参 みかん缶、コーン 玉ねぎ、かぼちゃ	コンソメ 手作りドレッシング	532Kcal	
10	金	カレーライス	手作りウインナー カリフラワーとブロッコリーのサラダ りんご乳酸菌	じゃが芋 カレールウ 油、米、片栗粉	豚肉、鶏ミンチ りんご乳酸菌	人参、玉ねぎ カリフラワー ブロッコリー 手作りドレッシング	ケチャップ コンソメ	574Kcal
13	月	ひじきと鶏そぼろ のまぜごはん	砂糖、米 油、片栗粉	鶏肉、ひじき 鶏ミンチ 油揚げ、みそ	人参、コーン、玉ねぎ、白胡瓜、キャベツ	みりん	475Kcal	
14	火	ごはん ハートコロック	ツナと大根の旨煮 りんご コーンクリームスープ	ハートコロック 油、砂糖 コーンスープの具、米	ツナ 牛乳 チョコレート	大根、りんご コーン	みりん	577Kcal
15	水	焼きそば	手作り肉団子 ほうれん草ともやしのごま和え じゃが芋とわかめのみそ汁	焼きそば 片栗粉、砂糖、ごま じゃが芋	豚肉、鶏ミンチ わかめ、みそ	キャベツ、人参 ピーマン、玉ねぎ、ほうれん草 もやし	みりん ウスターソース	390Kcal
16	木	ごはん 鶏の唐揚げ	根菜煮 パイン 白菜としめじのみそ汁	片栗粉、油 砂糖、米	鶏肉、みそ	ごぼう、れんこん 人参、パイン 白菜、しめじ	みりん	513Kcal
17	金	ごはん ブルコギ	里芋の煮物 小松菜とキャベツのおかか和え なめことあげのみそ汁	油、里芋 砂糖、米	豚肉、かつお節 油揚げ、みそ	もやし、玉ねぎ、ピーマン 赤ピーマン、人参 小松菜、キャベツ、なめこ	焼き肉のたれ みりん	445Kcal
20	月	きつねうどん	竹輪の天ぷら 大根の磯和え 乳酸菌飲料	うどん、花麩 小麦粉、油 砂糖	油揚げ、竹輪 青のり 乳酸菌飲料	ねぎ、大根	うどんつゆ	401Kcal
21	火	五目豆腐丼	しゅうまい もやしと胡瓜の中華和え えのきとチンゲン菜の中華スープ	春雨、砂糖、片栗粉 油、ごま油、米 ホットケーキの素	豆腐、豚肉 しゅうまい ホイップクリーム	ねぎ、人参、しめじ、もやし 胡瓜、えのき、チンゲン菜 美根葱、かぼちゃペースト	中華スープ みりん	648Kcal
22	水	ごはん 鮭のカレー揚げ	かぼちゃ煮 バナナ 大根と三つ葉のみそ汁	片栗粉、油 砂糖、米	鮭、みそ	かぼちゃ、バナナ 大根、三つ葉	カレー粉 みりん	503Kcal
23	木	食パン ポークシチュー	スバゲティソテー コーンとブロッコリーの味噌ドレ和え ぶどうジュース	パン、いちごジャム じゃが芋、ビーフシチューの具、スバゲティ、砂糖	豚肉、ツナ みそ	人参、玉ねぎ、赤ピーマン 黄ピーマン、ピーマン コーン、アスパラ、ぶどうジュース	ケチャップ コンソメ	544Kcal
24	金	午前保育						
27	月	ごはん 回鍋肉	がんもの煮物 りんご 花麩とわかめのおすまし	砂糖、ごま油 花麩、米	豚肉、みそ がんも、わかめ	キャベツ、人参 ピーマン、りんご	みりん	468Kcal
28	火	菜めしごはん 肉団子の甘酢煮	チンゲン菜ともやし炒め 粉ふき芋 大根とあげのみそ汁	米、砂糖 片栗粉、油 じゃが芋	肉団子、油揚げ みそ	菜めしの素、玉ねぎ 人参、もやし、ピーマン コーン、大根	みりん	439Kcal
29	水	中華丼	春巻き フルーツポンチ 白菜とえのきとわかめの中華スープ	米、片栗粉 油、砂糖	豚肉、いか 春巻き 粉寒天、わかめ	白菜、人参、椎茸、コーン フルーツカクテル えのき	中華スープ みりん	456Kcal

☆給食の後には毎回「肝油」がつきます。 「肝油」は【ちからのもと】になります。

※ 材料の都合により献立を変更する場合があります。