

1月の献立

	献立名(材料名)	アレルギー代替食・栄養価 ※玉:たまごアレルギー・乳:牛乳・乳製品アレルギー		使用調味料等			お弁当箱の色		
1/15 (木) 年長・少サイズ	かにクリームフライ ハッシュドポテト ソテー(チンゲン菜、玉ねぎ、にんじん、オイスターソース) ミートボール 甘辛煮(南瓜、なると) 甘酢和え(大根、きゅうり) りんご	かにクリームフライ → 野菜コロッケ	乳	醤油	○	和風だし	普通食	紫	
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	赤	
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	緑	
				ソース		ごま油	その他アレ	青	
		エネルギー: 400kcal / たんぱく質: 8.1g / 脂質: 11g							
1/19 (月)	カレーライス(牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、 カレールウ、ホワイトルウ、ガーリック) オレンジゼリー			醤油		和風だし	普通食	黄	
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	赤	
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	○	卵・乳アレ	赤
				ソース	○	ごま油	その他アレ	赤	
		エネルギー: 455kcal / たんぱく質: 9.8g / 脂質: 10.5g							
1/22 (木) 年少なし	キャベツメンチカツ キャンディチーズ(鉄分強化) シーフードサラダ(マカロニ、むきえび、生竹輪、きゅうり) すき風煮(鶏ミンチ、糸こんにゃく、玉ねぎ、おつゆ麩) レモン煮(さつま芋、レーズン、レモン果汁) 白桃缶	キャンディチーズ → ウインナー	乳	醤油	○	和風だし	普通食	紫	
				マヨネーズ	○	中華だし	卵アレ	赤	
ごはん 給食		シーフードサラダ → アレルギー用マヨネーズ	玉	ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	緑	
				ソース	○	ごま油	その他アレ	青	
		エネルギー: 440kcal / たんぱく質: 11.3g / 脂質: 11.6g							
1/26 (月)	ポパイピラフ(ベーコン、たまご、にんじん、玉ねぎ、 ほうれん草、コーン) チキンナゲット バナナ ミルクスープ(鶏肉、玉ねぎ、ミックスベジタブル、 マッシュルーム、ホワイトルウ、牛乳)	ポパイピラフ → たまご抜き ミルクスープ → コンソメスープ	玉 乳	醤油		和風だし	普通食	白	
				マヨネーズ		中華だし	卵アレ	ピンク	
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	○	卵・乳アレ	ピンク
				ソース		ごま油	その他アレ	ピンク	
		エネルギー: 493kcal / たんぱく質: 12.4g / 脂質: 17.6g							
1/29 (木)	かきあげ(南瓜、さつま芋、玉ねぎ、桜えび、天ぷら粉) いか天ぷら グリンリーフ サラダ(ハム、とうもろこし、きゅうり) 五目煮(切干大根、ひじき、にんじん、うすあげ、小松菜) パイン缶 鮭わかめご飯(鮭わかめご飯の素)	サラダ → アレルギー用マヨネーズ	玉	醤油	○	和風だし	普通食	紫	
				マヨネーズ	○	中華だし	卵アレ	赤	
ごはん 給食				ケチャップ		コンソメ	卵・乳アレ	緑	
				ソース		ごま油	その他アレ	青	
		エネルギー: 410kcal / たんぱく質: 9g / 脂質: 9.3g							