

たまごアレルギー除去用献立表

2018年5月号

日	曜	献立名	卵除去献立	除去食品	除去できないもの
1	火	ごはん ○ 豚肉と厚揚げのみそ煮 酢の物			
2	水	ごはん ○ 魚の照り焼き風 若竹汁 きゅうりの香り漬け			
7	月	ごはん ○ 小松菜と高野豆腐の卵とじ 肉団子の甘酢あんかけ	小松菜と高野豆腐の 卵とじ	たまご	
8	火	小型 チーズパン ○ スパゲティナポリタン コールスローサラダ	コールスローサラダ	コールスロー ドレッシング	
9	水	ごはん ○ 鱈の塩焼き 白菜の付け合わせ バックぼん酢 じゃがいもとひじきの煮物			
10	木	揚げパン ○ ばんさんすう ポイルしゅうまい	ばんさんすう	短冊たまご	
11	金	麦入り チャーハン ○ パンプキンポタージュ	麦入りチャーハン	いりたまご	
14	月	ごはん ○ じゃがいものそぼろ煮 わかさぎのフリッター			
15	火	麦入り ビビンバ ○ わかめスープ	麦入りビビンバ	短冊たまご	
16	水	ごはん ○ 八宝菜 揚げぎょうざ	八宝菜	うずらたまご	
17	木	(中学校・南小) 米粉パン (上記以外) 味付けパン ○ 春キャベツのポトフ オムレツ パックケチャップ			オムレツ
18	金	チキンカレー ○ ライチのデザート			
21	月	ごはん ○ とり肉のねぎソースあえ 千草あえ	千草和え	短冊たまご	
22	火	切り目つき コッペパン ○ セルフホットドッグ パックケチャップ(幼小) ケチャップ&マスタード(中) アスパラの米粉シチュー			
23	水	ごはん ○ マーボー豆腐 チンゲンサイのナムル			
24	木	(中学校・南小) 味付けパン (上記以外) 米粉パン ○ チリコンカン キャベツのマリネ			
25	金	ごはん ○ あじフライ ポイルキャベツ パックスソース 切干大根とじゃがいもの煮物			
28	月	ごはん ○ 親子煮 おひたし	親子煮	たまご	
29	火	麦入り シーチキン ごはん ○ どさんこ汁 アセロラゼリー			
30	水	ごはん ○ さばのみそ煮 五目豆			
31	木	小型 コッペパン いちごジャム ○ カレーうどん 和風サラダ			