

たまごアレルギー除去用献立表

2019年2月号

日	曜	こ ん だ て め い		卵除去献立	除去食品	除去できないもの
1	金	ごはん	○ あじフライ ボイル野菜 ふしめんみそ汁 パックソース			
4	月	麦入り カレーライス	○ フルーツポンチ			
5	火	きなこ揚げパン	○ オムレツ ボイルブロッコリー コンソメスープ パquetteチャップ			オムレツ
6	水	ごはん	○ さばのみぞれ煮 じゃがいもの磯煮			
7	木	こがた アップルパン	○ ビーフンの五目炒め 春巻き			
8	金	ごはん	○ 煮込みハンバーグ さつまい			
12	火	キムタクごはん	○ わかめとチンゲンサイのスープ お 米のタルト	わかめと チンゲンサイのスープ	たまご	お米のタルト
13	水	ごはん	○ 魚の照り焼き風 筑前煮			
14	木	コッペパン	○ ポークビーンズ れんこんとツナのサラダ メープルジャム			
15	金	ごはん	○ 焼き肉風野菜炒め きのこスープ			
18	月	ごはん	○ さわらの塩焼き 白菜の付け合わせ きんぴらごぼう パックぼん酢			
19	火	(中学校・南小) 小型米粉パン (上記以外) 小型味付けパン	○ カレーうどん しめじベーコンサラダ			
20	水	ごはん	○ ふた肉とこんにゃくのみそ煮 阿波のしゃっきりごまあえ			
21	木	切り目付き コッペパン	○ セルフホットドッグ ブロッコリーの米粉シチュー			
22	金	麦入り レタス チャーハン	○ 白菜と肉団子のスープ ヨーグルト(中のみ)	麦入り レタスチャーハン	炒りたまご	
25	月	ごはん	○ 鶏肉のワイン風味 クリーミービーンズスープ			
26	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	
27	水	ごはん	○ すき焼き風煮込み きびなごのフライ			
28	木	(中学校・南小) 小型味付けパン (上記以外) 小型米粉パン	○ 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	