

# たまごアレルギー除去用献立表

2020年5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	麦入りえびピラフ	○	春キャベツのポトフ		
7	木	ごはん	○	魚のごま味噌かけ(さわら) 切干大根の酢の物(ごま抜き) やさいふりかけ		
8	金	麦入りシーチキンごはん	○	ふしめんみそ汁 プリン(卵抜き)		
11	月	ごはん	○	あじフライ ボイル野菜 ひじきの炒め煮(れんこん、さつ ま揚げ抜き) パックソース		
12	火	揚げパン	○	キャロットオムレツ ミニサラダ コンソメスープ(しめじ入り)		
13	水	ごはん	○	鱈の塩焼き 白菜の付け合わせ とり肉とじゃがいもの旨煮 パックぼん酢		
14	木	ごはん	○	ささみカツ 若竹汁 三色ゼリー アセロラゼリー(幼のみ) ピピピチーズ中のみ		
15	金	麦入りチキンカレー	○	フルーツミックス		
18	月	ごはん	○	じゃがいもの磯煮 すだち酢あえ(いか・ちりめん)		
19	火	切り目つきコッペパン	○	セルフホットドッグたまご入り (中ケチャップ&マスタード) アスパラの米粉シチュー		
20	水	麦入りビビンバ(しょうゆ味)	○	五目スープ(キャベツ) パイン		
21	木	ごはん	○	焼き肉風野菜炒め きびなごのカリカリフライ		
22	金	ごはん	○	煮込みハンバーグ 豚汁		
25	月	ごはん	○	えびフライ ボイル野菜 マーボーれんこん ノンエッグタルタルソース		
26	火	キャラメルパン	○	ポークビーンズ フレンチサラダ(イタリアン変更)		
27	水	麦入りチャーハン	○	白菜と肉団子のスープ レモンのムース		
28	木	ごはん	○	さばのみぞれ煮 豚肉とこんにゃくの味噌煮		
29	金	ごはん	○	とり肉のねぎソースあえ ちぐさあえ しそこんぶふりかけ		