

# たまごアレルギー除去用献立表

2021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
6	木	ごはん	○ チャアシャン豆腐 ごまつなのナムル			
7	金	ごはん	○ メンチカツ 筑前煮 ポイルキャベツ パックスソース			
10	月	ごはん ふりかけ	○ じゃがいもと厚揚げのそぼろ煮 ごぼうサラダ			
11	火	揚げパン	○ アスパラの米粉シチュー キャロットオムレツ			キャロットオムレツ
12	水	麦入りえびピラフ	○ 春キャベツのポトフ パイン			
13	木	ごはん	○ あじフライ ポイル野菜 ひじきの炒め煮 パックスソース 中のみ型ぬきチーズ			
14	金	ごはん	○ 豚肉のしょうが炒め レタススープ ラムネゼリー			
17	月	麦入りビビンバ	○ 五目スープ	麦入りビビンバ	短冊たまご	
18	火	キャラメルパン	○ ボークビーンズ ヘルシーサラダ			
19	水	ごはん	○ 魚のごま味噌かけ 若竹汁 ゆかりあえ			
20	木	麦入りカレーライス	○ ライチのデザート			
21	金	ごはん 鳴門鯛味付けのり	○ 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 たまごとじ	たまご	
24	月	ごはん	○ さばのみぞれ煮 きんぴらごぼう きゅうりの香り漬け レモンのムース			
25	火	小型黒糖パン	○ 徳島ラーメン 揚げぎょうざ			
26	水	ごはん	○ 肉じゃが 切干大根のツナ和え			
27	木	ごはん	○ 鯖のすだちしょうゆかけ 即席漬け とり肉と厚揚げの味噌煮	とり肉と厚揚げの味噌煮	うずらたまご	
28	金	麦入りチャーハン	○ 肉だんごスープ ヨーグルト	麦入りチャーハン	炒りたまご	
31	月	ごはん しそこんぶふりかけ	○ とり肉のねぎソースあえ ばんさんすう	ばんさんすう	短冊たまご	