

たまごアレルギー除去用献立表

2022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	火	小型チーズパン	○ カレーうどん イタリアンサラダ			
2	水	ごはん	○ ゆずみそおでん きゅうりの塩昆布サラダ	ゆずみそおでん	うずらたまご	
3	木	セルフおにぎり(ゆかりご はん)	○ いわしのカリカリフライ ミニサラダ さつま汁			
4	金	麦入り ピビンバ	○ 白菜と肉団子のスープ パイン	麦入りピビンバ	短冊たまご	
7	月	ごはん	○ 和風ハンバーグ 筑前煮 おさつスティック			
8	火	きな粉 揚げパン	○ ブロッコリーの米粉シチュー キャベツのマリネ			
9	水	ごはん	○ 豚肉のしょうが炒め みそ汁 ヨーグルト			
10	木	ごはん すじ青のり入りのりつくだに	○ 鶏肉のワイン風味 ばんさんすう	ばんさんすう	短冊たまご	
14	月	麦入り わかめごはん	○ さけの塩焼き 五目豆 パックすだち ガトーショコラ			
15	火	小型 キャラメルパン	○ スパゲティミートソース ヨールスローサラダ			
16	水	ごはん	○ 豆腐の中華煮 れんごんのはさみ揚げ			
17	木	麦入り そばろごはん	○ けんちん汁 しらぬい	麦入りそばろごはん	いりたまご	
18	金	ごはん	○ 徳島のズキフライ 茎わかめ入りきんぴら ポイルキャベツ パックソース			
21	月	麦入り カレーライス	○ フルーツあんじん			
22	火	なると 金時パン	○ 天然わかめと小松菜のスープ ささみカツ ポイル野菜 パックソース	天然わかめと 小松菜のスープ	たまご	
24	木	ごはん ふりかけ	○ じゃがいもと厚揚げのそばろ煮 切干大根のツナ和え			
25	金	キムタク ごはん	○ 五目スープ 豆乳プリンタルト			
28	月	ごはん 鳴門鯛あじつけのり	○ 焼き肉風野菜炒め 厚焼たまご			厚焼たまご