

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食 持参	アレルゲン													通信欄							
						卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレシシ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆		とろろ	バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	
18	月	ピラフ A 大豆、 とり肉×	○	オムレツデミソース 花野菜サラダ ドレッシング 栗と大豆の米粉シチュー		○		○									○	○								
19	火	ご飯	○	ししゃも天 ちくわ磯辺天 天つゆ 即席漬け すまし汁 ー口りんごゼリー				○									○									○
20	水	ご飯	○	さわら南瓜味噌漬け焼き ほうれん草和風サラダ 酒々井味噌の根菜ごま汁													○									
21	木	ご飯	○	ねぎみそ包子 チンジャオロース 中華白玉スープ				○									○					○				
22	金	スパゲティ ミートソース A 乳、小麦、 とり肉、 ぶた肉、 大豆×	○	焼き栗コロッケ ソース コールスローサラダ 原宿ドッグ（メイプルカスタード）													○	○								○
25	月	ご飯	○	春巻 元気の出るサラダ チンゲン菜スープ				○									○	○					○			
26	火	ご飯	○	厚焼玉子 ほうれん草のごま酢和え 肉じゃが		○		○									○							○		
27	水	ご飯	○	さばの中華ソース もやしのみりん炒め ワンタンスープ ー口チーズ																					○	
28	木	ご飯	○	鶏のもみじ揚げ 竹輪入りさっぱりサラダ 秋のすまし汁				○										○	○							
29	金	A 小麦、 乳×	○	南瓜とブロッコリーのグラタン キャベツとコーンのサラダ ドレッシング 鶏と野菜のカレースープ かぼちゃクリームもち				○	○								○	○						○		

★この献立表は、使用している材料と業者からの成分表を基に作成しました。

★コンタミネーションについては、表示しておりません。

★材料の都合により食材料・献立を変更する場合があります。必要に応じて変更時にお知らせします。

★当日の急な対応変更は事故防止のため、原則お控えください。やむを得ない場合のみ連絡帳と電話の両方で連絡ください。

記入日	保護者確認サイン