

日	曜日	主食 添加物	牛乳	おかず	代替食 持参	アレルギー														通信欄						
						卵	乳	小麦	えび	かに	いか	オレンジ	牛肉	ごま	さけ	さば	ゼラチン	大豆	とり肉		バナナ	ぶた肉	もも	やまいも	りんご	
17	水	ご飯 (ふりかけ)	○	ほきタルタルフライ コールスローサラダ ウインナーポトフ お茶目な大豆		○	○	○									○							○		
18	木	背割り コッペパン A 小麦、 乳×	○	フランクフルトチリソース アスパラサラダ 南瓜の米粉シチュー		○											○									
19	金	ひじきご飯 A 小麦、 鶏肉、大豆×	○	鶏の唐揚げ 温野菜サラダ ドレッシング 小松菜の味噌汁		○	○										○									
22	月	ご飯	○	鶏肉のマスタード焼き 小松菜マヨネーズ和え 酒々井味噌の呉汁 ーロチーズ													○								○	
23	火	ピラフ A 鶏肉、 大豆×	○	ハンバーグ トマトソース カル鉄サラダ コンソメスープ			○										○	○			○					
24	水	ご飯	○	豆腐ナゲット ケチャップ 竹輸入りさっぱりサラダ 豚肉と野菜の煮物				○									○				○					
25	木	ナン A 小麦、 大豆×	○	じゃが芋とベーコンのグラタン 人参サラダ カレーミート 豆乳プリン			○	○									○	○			○				○	
26	金	ご飯	○	さば生姜醤油煮 切干大根の煮物 すまし汁 サワーゼリー				○									○				○					
29	月	ご飯	○	ねぎみそ包子 豚肉と野菜の韓国風炒め キムチのトックスープ				○									○				○					
30	火	ご飯	○	豚肉の生姜焼き 芋いっぱいサラダ わかめスープ ウエハース													○				○					
31	水	ご飯	○	肉団子 ほうれん草和風サラダ キャベツの味噌汁 アセロラゼリー				○									○	○								

★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、表示をしております。
★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