

20年 予定献立 5月

吉野保育園用

日・曜日	※	献立名	3時のおやつ	未満児追加
月 19	★	卵入り卵の花炒め	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
		焼き魚 (魚：鶏肉の照り焼き 卵：ししゃも→白身)	OK あくまき	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	青菜のみそ汁		あられ
火 20		鶏のからあげ (鶏：白身魚の照り焼き)	お茶	
	★	ポテトサラダ	フルーツヨーグルト (乳：果物)	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	コーンスープ	★ 手作りクッキー	果物
水 7・21	★	かぼちゃのそぼろ煮	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	アスパラとベーコンのソテー	★ 蒸しパン	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	OK	花ふのすまし汁		チーズ (乳：あられ)
木 8・22	★	にしき揚げ	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	三色酢の物	◎ 茹とうもろこし	ヨーグルト (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	わかたけみそ汁		
金 9	★	野菜の薄くず汁	ヨーグルト (乳：豆乳/ほうじ茶)	
		ホタテの甘辛煮 (貝類：ホタテ→鶏肉)	◎ 果物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	ソーメンサラダ <卵：マヨネーズ→和風ドレッシング>	OK かりかりいりこ	あられ
土 10・24	★	大根入りミートスパゲティ	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	きゃべつのスープ	◎ 果物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)

日・曜日	※	献立名	3時のおやつ	未満児追加
月 12・26	★	豚肉とセロリの甘辛炒め (豚：野菜炒め)	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	菜の花サラダ <卵：マヨネーズ→和風ドレッシング>	OK マカロニのあべかわ	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	じゃが芋のみそ汁	◎ 果物	あられ
火 13・27		魚のマヨネーズ焼き (魚：鶏肉の照り焼き 卵：魚料理)	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	ひじきの白あえ	★ ホットケーキ	ヨーグルト (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	かきたま汁 <卵：卵→野菜>		
水 14・28	★	切り昆布煮	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	中華サラダ	◎ 果物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	OK	かぼちゃのみそ汁	◎ 蒸し芋	果物
木 15・29	★	新じゃがの煮物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	OK	きゅうりのしらす干しあえ	◎ 果物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)
	★	ほうれん草のすまし汁 (卵：野菜スープ)	★ 手作りチーズパン (乳：アレルギー用手作りパン)	かんぱん (麦：あられ)
金 2・16・30	★	魚のバーベキュー風 添え野菜 <魚：魚→鶏肉>	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	OK	たけのこえんどう豆の煮物	★ フルーツゼリー	
	OK	豆腐スープ	★ 手作りクッキー	ヨーグルト (乳：あられ)
土 17・31	★	チキンカレースープ	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)	
	★	千切大根のサラダ	◎ 果物	牛乳 (乳：豆乳/ほうじ茶)

【お知らせ】
※おやつは
手作りで

5月23日はお弁当の日です
OK アレルギーを持つお子様の保護者の方へ詳細な献立を配布後、問題ないとされたメニュー
※ アレルギーを示す食品
魚：練り製品 イカ エビ 鮭 大豆：きな粉 厚揚げ 大豆油
肉：肉類全部 鶏がらスープ 卵：卵 マヨネーズ
乳：牛乳 チーズ ヨーグルト バター

で、表示されたメニューは通常メニューです。(アレルギー用メニュー若干変更がある場合もあります。)
★ アレルギーメニューはアレルギー用(卵・乳製品・海老・麦・大豆・肉)、普通食用と別途用意します。大豆アレルギー用園児にはアレルギー用味噌(大豆ノン)・アレルギー用醤油(大豆ノン)・油を使用します。
<> アレルギー食材 <>内の→は変更した食材 除去のみで対応する場合もあります。
○ 通常メニューにおいてアレルギー除去が困難な場合、そのアレルギーに応じて全く違ったメニューを準備します。
◎ 油類・醤油・味噌を使用していないメニューです、アレルギーを引き起こす食材も全く使用していません