

2月

幼児食こんだて

令和4年



仲井真こども園

*** 食物アレルギーをもつお子さんの保護者様へ ***

- 卵・乳・小麦・大豆、又はそれらを原材料とした製品を使用している献立について、記号で表示をしています。
- えび・かに・いか・落花生・蕎麦の食材は、給食では使用していません。
- パン・ちくわ・ベーコン・ハム、ウインナー、マヨネーズ等は、卵不使用です。
- 調味料(しょうゆ・みそ・ソース類・ドレッシング等)のアレルゲン表示は除いています。
- 詳しい情報が必要な方、又は不明な点がある場合は、園までお問合せください。



★ 赤・黄・緑の食べ物のグループ分けは、6つの基礎食品(厚生労働省)と、食べ物の3つのはたらき(文部科学省)をもとにしています。

(作成者)管理栄養士 高嶺 奈那

日曜	献立名	アレルゲン			おやつ 午後(1~5歳児)	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	アレルゲン			おやつ 午後(1~5歳児)	おもな材料(昼食)			
		●	★	▲		◇	あか	きいろ			みどり	●	★		▲	◇	あか	きいろ
1	麦ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 八宝菜 筍と豆腐のすまし汁 タンカン			▲					15	雑穀ごはん 魚の照り焼き 春雨の中華炒め カリカリきゅうり タンカン じゃが芋と油揚げのみそ汁			▲					
2	マージンごはん さんまのかば焼き こんにやくのソテー スライスマト パイン缶 えのきだけのみそ汁								16	マージンごはん レバーのゴマソースがらめ きんぴらごぼう なめこ汁 パイン缶				◇				
3	麦ごはん 豚肉のしょうが焼き 人参シリシリ なめこ汁 ネーブル			▲					17	麦ごはん さばの竜田揚げ 昆布イリチー 蒸しとうもろこし そうめん汁 パナナ			▲					
4	麦ごはん 揚げ魚のケチャップあん ひじきの五目煮 くずきりの甘酢あん パナナ 大根とわかめのみそ汁			▲					18	チキンカレー ちくわと野菜のチーズ和え わかめスープ りんご			★	▲				
5	麦ごはん ホワイトシチュー 白菜のすまし汁 パイン缶			▲					19	麦ごはん 麻婆豆腐 チンゲン菜と茸のスープ パイン缶			▲					
7	ジャージャー麺 ひじきのフレンチ和え ほうれん草と茸のスープ パナナ			▲					21	ロールパン ハンバーグ パンプキンサラダ 春雨スープ いちご			●	★	▲			
8	麦ごはん 鮭のみそマヨ焼き 蒸しブロッコリー かぼちゃの煮物 野菜スープ パイン缶			▲					22	麦ごはん 厚揚げのきのこソース 五目きんぴら スライスマト パイン缶 豚肉と大根のみそ汁				◇				
9	 お弁当会								24	もずくどんぶり きゅうりとささみの甘酢和え 冬瓜と椎茸のすまし汁 タンカン								
10	大根菜のごはん 白身魚のカレー風味 切干大根のイリチー じゃが芋のみそ汁 りんご								25	麦ごはん 西京焼き かぼちゃの煮物 ブロッコリー 沢煮椀 パナナ			▲					
12	スタミナ丼 レタスのスープ 桃缶								26	鶏肉丼 コーンスープ 桃缶								
14	三色ごはん れんこんサラダ 大根とわかめのすまし汁 いちご								28	沖縄そば かぼちゃの天ぷら ブロッコリーとトマトのごまあえ りんご			●	★	▲			

★ 材料、行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。

★ 3~5歳児の保育乳は、午前中の給食時間に提供しています。

★ 食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき実施しています。

