

# アレルギー児用 献立 11月

1日	2日	3日	4日	5日	6日
お好み焼き・切昆布煮 ふの味噌汁 フルーツ <b>卵なしお好み焼き</b>	ハヤシ汁 スパサラ フルーツ 煮物 <b>しそドレサラダ</b>	<b>文化の日</b>	魚のフリッター・カレー風 肉じゃが・青じそサラダ フルーツ <b>卵なし魚のフライ</b>	麻婆春雨丼風 野菜の味噌汁 フルーツ <b>普通食</b>	焼きそば とり天 フルーツ <b>卵なしとり天</b>
8日	9日	10日	11日	12日	13日
タンドリーチキン・大根の そばろ煮・ミモザサラダ フルーツ <b>チキンソテー 和風サラダ</b>	焼肉丼風 ポテトサラダ フルーツ <b>しそドレサラダ</b>	煮魚・きんぴら牛蒡 オレンジサラダ フルーツ <b>しそドレサラダ</b>	カツカレー ゴマドレスパ フルーツ <b>卵なしとんかつ 和風サラダ</b>	すみれ・すずらん・れんげ 弁当の日 <b>たんぼぼ</b> 鶏のネギソース・里芋の そばろ煮・ブロッコリーサラダ	にゅうめん ミートボール煮 フルーツ <b>普通食</b>
15日	16日	17日	18日	19日	20日
くす玉蒸し・ホーレン草 ソテー・もやしのナムル フルーツ <b>卵なくす玉蒸し</b>	グラタン・切り干し大根煮 キャベツの塩昆布和え フルーツ <b>鶏ガラ煮</b>	青椒肉絲・さつま芋の 甘辛煮・ホーレン草の ごま和え・フルーツ <b>普通食</b>	鶏南蛮うどん ポイルウィンナー フルーツ <b>普通食</b>	コロケ・昆布豆 春雨の酢の物 フルーツ <b>卵なしコロケ</b>	ブルコギ丼風 中華スープ フルーツ <b>普通食</b>
22日	23日	24日	25日	26日	27日
チキン南蛮・厚揚げの 甘辛煮・大根煮サラダ フルーツ <b>卵なしチキン南蛮</b>	<b>勤労感謝の日</b>	かきたまあんかけうどん 蒸しシュウマイ フルーツ <b>卵なしうどん</b>	魚のチーズ焼き 炒めナムル・菜種和え フルーツ <b>魚のムニエル ホーレン草のお浸し</b>	三色丼風 そうめん汁 フルーツ <b>二色丼</b>	シチュー 棒棒鶏 フルーツ <b>煮物</b>
29日	30日				アレルギーの種類
鶏のパン粉焼き イタリアンスパ きゅうりの酢物・フルーツ <b>普通食</b>	魚の甘酢あんかけ・じゃが芋 の含め煮・納豆和え フルーツ <b>普通食</b>				卵  乳製品

I