





	献立名 (材料名)	アレルギー代替食・栄養価 ※玉:たまごアレルギー ・ 乳:牛乳・乳製品アレルギー	使用調	味料等
1/6	メンチカツ グリンリーフ		醤油 〇	和風だし
1/6 (月)	ソテー(マカロニ、ケチャップ)		マヨネース゛	中華だし
預かりのみ	甘辛煮(れんこん、こんにゃく) きくらげ天		ケチャップ [°] O	コンソメ
ごはん	ごま和え(いんげん、ごま) りんご缶		ソース	ごま油〇
給食		エネルギー: 392kcal / たんぱく質: 7.5g / 脂質: 9.8g		
1 /7	肉団子(鶏団子) 玉子焼き	玉子焼き → ウインナー 玉	醤油	和風だし
1/7 (火)	おかか和え(たけのこ、花かつお、オクラ)		マヨネース゛	中華だし
預かりのみ	梅和え(大根、人参、きゅうり、梅ドレッシング)		ケチャッフ゜	コンソメ
ごはん	みかん缶		ソース	ごま油
給食		エネルギー: 413kcal / たんぱく質: 12.2	g / 脂質	: 14.3g
1 /0	すき焼き風フライ ウインナー グリーンリーフ		醤油 O	和風だし
1/8 (3K)	ソテー(スパゲティ、ケチャップ) オレンジ		マヨネース゛	中華だし
預かりのみ	炒め煮(切干大根、うすあげ、人参)		ケチャップ゜〇	コンソメ
ごはん	煮付(がんもどき、さつまあげ)		ソース	ごま油
給食		エネルギー: 411kcal / たんぱく質: 9.2g	g / 脂質	: 12.3g
	·			