

# 10月28日(月)A 社献立



28日 月曜日
デミグラスハンバーグ
ジャーマンポテト
ブロッコリーミモザ風
人参グラッセ
のりごはん
ハロウィンデザート (かぼちゃタルト)



## 【食材表】

28日 月曜日		447カロリー	
デミグラスハンバーグ	合挽きミンチ、玉ねぎ、卵、パン粉、塩、コショウ、ナツメグ、油、デミグラスソース、ケチャップ、ソース、スパゲティ		卵・小麦・牛・豚・鶏・大豆
ジャーマンポテト	じゃがいも、玉ねぎ、ウインナー、塩、コショウ、コンソメ、油		豚・大豆・小麦・乳・鶏・牛・ゼラチン
ブロッコリーミモザ風	ブロッコリー、卵、マヨネーズ		卵・大豆・りんご
人参グラッセ	人参、砂糖、マーガリン		大豆
のりごはん	白米(国産)、焼きのり		
ハロウィンデザート (かぼちゃタルト)	かぼちゃ、小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、牛乳、ベーキングパウダー、バニラエッセンス		小麦・乳・卵・大豆

※アレルギー食につきましては、個別で対応中です。



# 10月31日(木)B 社献立

通常食	卵除去	卵乳除去	その他除去
ごはん(ふりかけ)	ごはん	ごはん	ごはん
かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ(乳)	かぼちゃコロッケ(小麦)
肉団子の甘辛煮	肉団子の甘辛煮(卵)	⇒チキンカツ	⇒チキンカツ
ほうれん草と卵のソテー	⇒卵不使用の肉団子に変更	肉団子の甘辛煮(卵・乳)	肉団子の甘辛煮(卵・小麦)
れんこんサラダ	ほうれん草と卵のソテー(卵)	⇒卵・乳不使用の肉団子に変更	⇒卵・小麦不使用の肉団子に変更
チーズ	⇒ほうれん草とえのきのソテー	ほうれん草と卵のソテー(卵・乳)	ほうれん草と卵のソテー(卵)
	れんこんサラダ(卵)	⇒ほうれん草とえのきのソテー	⇒ほうれん草とえのきのソテー
	⇒根菜サラダ	れんこんサラダ(卵)	れんこんサラダ(卵)
	チーズ	⇒根菜サラダ	⇒根菜サラダ
		チーズ(乳)	チーズ
		⇒昆布の佃煮	
I材料 -583kcal			

※食材表は、後日掲載いたします。

※先日、全園児に行いましたアレルギー調査で何らかにチェックされている方は、食材表が出来上がり次第、個別で配布いたします。