

アレルギーメニュー・対応指示表

クラス名

園児名

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

2018年11月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類	
1日 (木)	麻婆飯 ポークウインナー キャロットサラダ	豆腐										○					
		豚肉(除去不可)						○									
		鶏肉(除去不可)					○										
		味噌										○	○				
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		中華だし						○	○	○			○				○
		ごま油												○			
		ポークウインナー							○								○
7日 (水)	ふりかけご飯(さかな) すき煮 かぼちゃとレーズンのサラダ	お魚ふりかけ				○				○	○	○	○				
		豚肉(除去不可)						○									
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		鰹だし										○					
		豆腐											○				
8日 (木) 誕生会	ハヤシライス 大根とほうれん草のサラダ プチゼリー	豚肉(除去不可)						○									
		ハヤシルー			○	○	○	○				○					
		油揚げ											○				
		めんつゆ					○				○	○	○				
9日 (金)	ご飯 赤魚の煮付け 金平ごぼう キャベツの彩りサラダ	赤魚	○									○					
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		鰹だし										○					
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		鰹だし										○					
		ごま												○			
		ロースハム		○	○				○				○				○
		枝豆											○				
12日 (月)	チャーハン 蒸しシュウマイ キャベツのサラダ 中華スープ(豆腐・わかめ・シイタケ)	鶏肉(除去不可)					○										
		豚肉(除去不可)						○									
		中華だし					○	○	○			○					○
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		卵		○			○					○	○				
		ごま油												○			
		しょうゆ(こいくち)					○	○	○	○		○	○	○			○
		ツナ										○	○				
		マヨネーズ		○									○				
		豆腐											○				
13日 (火)	ご飯 鶏肉のカレー風味焼き おさつスティック 白菜のごま和え	鶏肉					○										
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		枝豆											○				
		めんつゆ					○				○	○	○				
		ごま												○			
14日 (水)	ロールパン とんかつ チャプチェ コンソメスープ(玉ねぎ・わかめ)	パン			○	○						○					
		とんかつ					○		○			○					
		プレートソース											○		○		
		豚肉							○								
		しょうゆ(こいくち)					○					○					
		中華だし						○	○	○		○					○
		ごま油												○			
15日 (木)	きのこ野菜のうどん	うどん				○											
		鶏肉(除去不可)						○									
		めんつゆ(除去不可)					○				○	○	○				

アレルギーメニュー・対応指示表

クラス名

園児名

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

2018年11月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類
		鰹だし									○					
	チキンナゲット	チキンナゲット				○	○					○				
	海藻サラダ	ごまドレッシング		○		○						○	○	○		

アレルギーメニュー・対応指示表

クラス名

園児名

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

2018年11月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類	
19日 (月)	ふりかけご飯(さかな) 炒り鶏 ウインナー玉子巻き コールスローサラダ	お魚ふりかけ				○				○	○	○	○				
		鶏肉(除去不可)					○										
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		鰹だし										○					
		ウインナー玉子巻(卵除去不可)		○	○	○	○	○				○	○		○		
20日 (火)	きのこ御飯 ミニ白身魚フライ ブロッコリーサラダ 豚汁	コールスロードレッシング				○						○					
		鶏肉(除去不可)					○										
		油揚げ(除去不可)											○				
		しょうゆ(うすくち)					○						○				
		鰹だし										○					
		めんつゆ(除去不可)					○				○	○	○				
		白身魚フライ					○					○	○				
		白身魚フライ					○					○	○				
		ブレンドソース											○		○		
		ごまドレッシング		○			○						○	○	○		
21日 (水)	ご飯 ハンバーグ(パペキソース) 人参しりしり 野菜とマカロニのサラダ	豚肉						○									
		鰹だし									○						
		味噌										○	○				
		ハンバーグ					○	○				○					
		ブレンドソース										○		○			
		ツナ(除去不可)										○					
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		卵		○			○					○	○				
		ごま油												○			
22日 (木)	ご飯 豚肉の生姜炒め 厚焼き玉子 大根の和え物	マカロニ				○											
		ローズハム		○	○			○				○				○	
		マヨネーズ		○								○					
		豚肉(除去不可)						○									
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
26日 (月)	ご飯 鶏肉の香味揚げ 大豆のチリコンカン キャベツとツナのサラダ	卵		○		○					○	○					
		めんつゆ					○			○	○	○					
		鶏肉					○										
		しょうゆ(こいくち)					○						○				
		大豆(除去不可)											○				
		豚肉(除去不可)							○								
		鶏肉(除去不可)							○								
		トマトソース											○				
27日 (火)	中華飯 お魚ソーセージフライ	コンソメ					○	○			○						
		ツナ									○	○					
		めんつゆ					○				○	○	○				
		豚肉(除去不可)							○								
		中華だし						○	○	○			○			○	
28日 (水)	ご飯 さばの味噌かけ ブロッコリー添え 高野豆腐と野菜の煮物 さつま芋サラダ	しょうゆ(うすくち)				○						○					
		ごま油												○			
		お魚ソーセージフライ					○					○	○				
		さば									○						
		味噌										○	○				
		高野豆腐(除去不可)											○				
		しょうゆ(うすくち)					○						○				
29日 (木)	チキンカレー もやしとほうれん草のサラダ	鰹だし									○						
		卵		○			○					○	○				
		ローズハム		○	○			○				○				○	
		マヨネーズ		○								○					

アレルギーメニュー・対応指示表

クラス名

園児名

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

2018年11月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類
	りんご	りんご												○		