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。

2019年03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	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	もも	ゼラチン	貝類
1日	散らし寿司	しょうゆ(こいくち)				○							○					
(金)		鰹だし										○						
		酢				○												
		卵		○								○	○					
		でんぷ										○						
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉					○											
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
	キャベツのサラダ	ｼｰｻﾞｰｻﾗﾀﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ		○	○							○	○		○			
	すまし汁(麩・わかめ)	麩				○												
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鰹だし										○						
	もものゼリー	もものｾﾞﾘｰ														○		
4日	ご飯		○															
(月)	鮭の塩焼き	さけ								○								
	人参しりしり	油揚げ(除去不可)											○					
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鰹だし										○						
		卵		○		○						○	○					
		ごま油												○				
	味噌汁(大根・玉ねぎ)	鰹だし										○						
		味噌										○	○					
5日	ご飯		○															
(火)	肉じゃが	豚肉(除去不可)						○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鰹だし										○						
	蒸しシュウマイ	しゅうまい			○	○	○	○				○	○	○				○
	白菜の和え物	めんつゆ				○					○	○	○					
6日	ご飯		○															
(水)	鶏肉の西京焼き	鶏肉					○											
		味噌											○					
	ブロッコリー添え		○															
	ひじきの煮付け	油揚げ(除去不可)											○					
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鰹だし										○						
7日	ご飯		○															
(木)	メンチカツ	ﾒﾝﾁｶﾂ		○	○	○	○	○					○		○		○	
誕生会		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ											○		○			
	おさつスティック		○															
	大根のさっぱり和え	枝豆											○					
		めんつゆ				○					○	○	○					
		ごま												○				
	りんご	りんご													○			
12日	焼鳥丼	鶏肉					○											
(火)		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		卵		○								○	○					
	キャベツの和え物	めんつゆ				○					○	○	○					
	味噌汁(大根・麩)	麩				○												
		鰹だし										○						
		味噌										○	○					
13日	カレーライス	豚肉(除去不可)						○										
(水)																		
14日	ふりかけご飯(さかな)	お魚ふりかけ				○					○	○	○	○				
(木)	かぼちゃフライ	かぼちゃﾌﾗｲ				○		○					○					
		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ											○		○			
	スペイン風オムレツ	ｵﾑﾚﾂ		○	○	○	○						○		○			
	チャプチェ	豚肉						○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		中華だし					○	○	○				○				○	
		ごま油												○				
	プチゼリー	ﾌﾟﾁｾﾞﾘｰ													○			