

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07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	オレンジ	ゼラチン	貝類	
1日 (月)	チャーハン	鶏肉(除去不可)					○												
		豚肉(除去不可)					○												
		中華だし					○	○	○				○					○	
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
	わかめスープ	卵		○			○						○						
		ごま油													○				
		中華だし						○	○	○			○						○
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
2日 (火)	ペンネミートソース	ペンネ				○													
	スティックきゅうり	ミートソース マヨネーズ		○			○	○	○	○			○				○		
3日 (水)	五目ご飯	五目ご飯の素				○		○				○	○						
	具だくさん味噌汁	油揚げ(除去不可)										○	○						
		鰹だし 味噌											○	○					
4日 (木)	カレーライス	豚肉(除去不可)						○											
	キャベツのサラダ	コルスロードレッシング		○	○	○							○						
	オレンジ	オレンジ																○	
5日 (金)	ご飯		○																
	豚肉の生姜炒め	豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
	甘芋 ブロッコリーとツナのサラダ	しょうゆ(こいくち)					○						○						
		ツナ マヨネーズ											○	○				○	
8日 (月)	ふりかけご飯(さかな)	お魚ふりかけ				○					○	○	○	○					
	酢鶏	鶏肉					○												
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
		酢					○												
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
	ブロッコリー添え 厚焼き玉子	中華だし						○	○	○			○						○
		めんつゆ					○					○	○	○					
		卵		○			○					○	○	○					
9日 (火)	とうもろこしご飯	めんつゆ				○					○	○	○						
	鮭の塩焼き	さけ								○									
		豚肉							○										
	チャブチェ	しょうゆ(こいくち)					○						○						
		中華だし						○	○	○			○						○
		ごま油													○				
	スティックきゅうり	マヨネーズ		○									○				○		
	10日 (水)	ご飯		○															
肉団子(ケチャップ)		肉団子					○	○					○						○
		豚肉(除去不可)							○										
じゃが芋とスッキーニのカレー炒め		鶏肉(除去不可)						○											
		コンソメ							○	○			○						
オクラとキャベツのサラダ		めんつゆ					○				○	○	○						
プチゼリー	プチゼリー																○		
11日 (木)	冷やしうどん	うどん				○													
	とり天	ロースハム		○	○			○					○						○
		天かす					○												
		めんつゆ(除去不可)					○					○	○	○					
		鰹だし											○						
	大根と枝豆のサラダ	鶏天		○			○	○					○	○					○
		枝豆												○					
		ごまドレッシング		○			○							○	○	○			
12日 (金)	ご飯		○																
	回鍋肉	豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
	味噌											○	○						

