

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10月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類	
3日 (木)	ご飯 さばの塩焼き 切干大根と厚揚げの煮物 ブロッコリーとコーンのサラダ	さば	○							○							
		しょうゆ(こいくち)			○							○					
		鰹だし										○					
		厚揚げ											○				
		マヨレ											○				
4日 (金)	そばろ丼 野菜ときのこのサラダ すまし汁(豆腐・わかめ)	卵		○	○						○	○					
		鶏肉(除去不可)				○											
		豚肉(除去不可)						○									
		味噌										○	○				
		しょうゆ(こいくち)			○								○				
		鰹だし										○					
		めんつゆ			○						○	○	○				
		ごま												○			
		しょうゆ(こいくち)			○								○				
		酢			○												
7日 (月)	ご飯 メンチカツ 焼きじゃが芋のトマトソース 大根とコーンのサラダ	メンチカツ	○														
		ブレッドソース		○	○	○	○	○					○		○	○	
		豚肉(除去不可)						○									
		鶏肉(除去不可)					○										
		トマトソース											○				
8日 (火)	ご飯 鶏肉の照り焼き 金平ごぼう キャベツと卵の和え物	鶏肉	○			○											
		しょうゆ(こいくち)				○							○				
		しょうゆ(こいくち)				○							○				
		鰹だし										○					
		枝豆											○				
9日 (水)	ご飯 鮭の西京焼き きのこの和風スパゲティ ブロッコリーサラダ	卵		○							○	○					
		マヨレ										○					
		酢			○												
		さけ							○								
		味噌											○				
10日 (木)	きつねうどん とり天 キャベツの和え物	うどん			○												
		油揚げ			○								○				
		めんつゆ(除去不可)			○						○	○	○				
		鰹だし										○					
		とり天		○	○	○						○	○				○
11日 (金)	キーマカレー もやしときのこのサラダ 季節の果物【柿】	豚肉(除去不可)					○										
		鶏肉(除去不可)				○											
		コンソメ				○	○					○					
		めんつゆ			○						○	○	○				
18日 (金)	ご飯 白身魚フライ ビーフン	卵	○														
		白身魚フライ				○						○	○				
		ブレッドソース											○		○		
		豚肉(除去不可)						○									
		しょうゆ(こいくち)			○								○				
中華だし					○	○	○				○				○		

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10月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	緑豆	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類
	キャロットサラダ	ごま油												○			
		ロースハム						○									
		マヨネ												○			

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10月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	貝類	
23日 (水) 誕生会	ご飯 肉団子バーベキューソース	肉団子	○			○	○					○				○	
		ブレンドソース										○		○			
	金平にんじん	油揚げ(除去不可)										○					
		しょうゆ(こいくち)			○							○					
		鰹だし										○					
		ごま油												○			
		ごま												○			
		マヨレ											○				
ブロッコリーとコーンの和え物 プチゼリー	プチゼリー													○			
24日 (木)	さつま芋ご飯 鶏肉の唐揚げ	ごま											○				
		鶏肉				○											
	ひじきの煮付け	しょうゆ(こいくち)			○							○					
		油揚げ(除去不可)										○					
		しょうゆ(こいくち)			○							○					
		鰹だし										○					
キャベツときのこのお浸し	めんつゆ			○					○	○	○						
28日 (月)	チャーハン	鶏肉(除去不可)				○											
		豚肉(除去不可)					○										
	かぼちゃフライ 二色サラダ きのこのスープ	中華だし				○	○	○				○				○	
		しょうゆ(こいくち)			○							○					
		卵	○		○							○	○				
		ごま油												○			
		かぼちゃフライ			○		○					○					
		ブレンドソース										○		○			
		しょうゆ(こいくち)			○							○					
		酢			○												
中華だし				○	○	○	○			○					○		
しょうゆ(こいくち)			○							○							
29日 (火)	ロールパン ハンバーグ(デミソース)	パン		○	○							○					
		ハンバーグ				○	○					○					○
	おさつスティック コールスローサラダ	ハヤシルー		○	○	○	○					○					
		枝豆										○					
		マヨレ										○					
30日 (水)	中華飯	酢			○												
		豚肉(除去不可)					○										
	お魚ソーセージフライ	中華だし				○	○	○			○					○	
		しょうゆ(うすくち)			○							○					

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10月

かおり幼稚園

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