

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。

2020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	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	ゼラチン	貝類
2日 (月)	ラーメン 鶏肉の唐揚げ りんご	中華めん				○													
		ロースハム						○											
		醤油ラーメンスープの素(除去不可)				○	○	○						○					
		ごま油														○			
		鶏肉						○											
		しょうゆ(こいくち)					○								○				
りんご															○				
9日 (月)	ご飯 豚肉の生姜炒め 蒸しかぼちゃ ブロッコリーサラダ		○																
		豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)					○							○					
		しょうゆ(こいくち)					○							○					
10日 (火)	ご飯 ハンバーグ(バーベキューソース) 甘芋 れんこんのシャキシャキサラダ		○																
		ハンバーグ						○	○					○					
		ブレンドソース												○		○			
		ツナ											○	○					
11日 (水)	ハヤシライス コールスローサラダ プチゼリー	豚肉(除去不可)						○											
		ハヤシルー			○	○	○	○					○						
		スキムミルク			○														
		ロースハム							○										
		マヨレ												○					
		酢					○												
12日 (木)	ご飯 肉団子(ケチャップ) きのこの和風スパゲティ 白菜のおかか和え		○																
		肉団子						○	○					○					
		スパゲティ					○												
		鰹だし												○					
		しょうゆ(こいくち)						○						○					
13日 (金)	ご飯 鶏肉のカレー風味焼き ジャーマンポテト キャベツとほうれん草のサラダ		○																
		鶏肉						○											
		しょうゆ(こいくち)					○							○					
		ロースハム							○										
16日 (月)	豆腐ハンバーグ(照焼きソース) 人参しりしり 野菜とマカロニのサラダ	豆腐ハンバーグ						○	○					○					
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
		ツナ(除去不可)											○						
		しょうゆ(こいくち)					○						○						
		鰹だし											○						
		卵			○	○							○	○					
		ごま油														○			
マカロニ					○														
17日 (火)	肉うどん キャベツのごま風味サラダ	うどん				○													
		豚肉						○											
		しょうゆ(こいくち)					○							○					
		鰹だし											○						
		めんつゆ(除去不可)					○						○	○	○				
キャベツのごま風味サラダ			○	○								○	○	○					

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。

2020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	さけ	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	ゼラチン	貝類	
18日 (水) 誕生会	ロールパン	パン			○	○							○							
	鶏肉の照り焼き	鶏肉					○													
	カレービーンズ	しょうゆ(こいくち)				○								○						
		大豆(除去不可)												○						
	チーズ入りサラダ	豚肉(除去不可)							○											
		鶏肉(除去不可)						○												
		コンソメ						○	○				○							
		チーズ				○														
オレンジ	マヨネ												○							
	酢				○															
	オレンジ															○				
19日 (木)	ご飯		○																	
	白身魚フライ	白身魚フライ				○						○	○							
	じゃが芋のトマトソース	ブレッドソース											○		○					
		豚肉(除去不可)							○											
	大根とほうれん草のサラダ	鶏肉(除去不可)						○												
		トマトソース												○						
		ロースハム							○											
		しょうゆ(こいくち)				○								○						
酢				○																
20日 (金)	ご飯		○																	
	回鍋肉	豚肉(除去不可)						○												
	厚焼き玉子 きのこもやし和え物	しょうゆ(こいくち)				○							○							
		味噌											○	○						
		中華だし						○	○	○				○					○	
		卵			○		○						○	○						
めんつゆ				○							○	○	○							
24日 (火)	ご飯		○																	
	鮭の西京焼き	さけ								○										
	金平れんこん	味噌											○							
		豚肉(除去不可)							○											
	ブロッコリーのごま和え 里芋ときのこの味噌汁	しょうゆ(こいくち)				○								○						
		鰹だし											○							
		めんつゆ				○						○	○	○						
		ごま													○					
25日 (水)	中華飯	豚肉(除去不可)						○												
	甘芋 りんご	中華だし					○	○	○				○						○	
		しょうゆ(うすくち)				○								○						
		ごま油													○					
	りんご	しょうゆ(こいくち)				○							○							
26日 (木)	鶏肉の香味揚げ	鶏肉					○													
ひじきの煮付け	しょうゆ(こいくち)				○							○								
	鶏肉(除去不可)						○													
	しょうゆ(こいくち)				○							○								
大根サラダ	鰹だし											○								
	ごまドレッシング			○	○								○	○	○					
27日 (金)	カレーライス	豚肉(除去不可)						○												
	きのこ入りサラダ	カレー														○				
		しょうゆ(こいくち)				○							○							
酢				○																
30日 (月)	ご飯		○																	
	メンチカツ	メンチカツ		○	○	○	○	○					○		○				○	
	大豆のチリコンカン	ブレッドソース											○		○					
		大豆(除去不可)											○							
		豚肉(除去不可)							○											
	パンプキンサラダ	鶏肉(除去不可)						○												
		トマトソース											○							
コンソメ							○	○				○								
マヨネ											○									