

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12月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	ゼラチン	貝類
1日 (火)	けんちん風うどん チキンナゲット キャベツとわかめのサラダ	うどん				○												
		豚肉(除去不可)							○									
		油揚げ												○				
		めんつゆ(除去不可)				○						○	○	○				
		鰹だし											○					
2日 (水)	ご飯 焼肉風炒め ウインナー玉子巻き しらす入りサラダ	豚肉(除去不可)	○						○									
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		味噌											○	○				
		ウインナー玉子巻(卵除去不可)		○	○	○		○	○				○	○		○		
		しらす											○					
7日 (月)	ご飯 鶏肉のカレー風味焼き ペネトマトソース ブロッコリーとコーンのサラダ	鶏肉	○					○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		パンネ				○												
		コンソメ						○	○				○					
		マヨレ												○				
8日 (火)	麻婆飯 にんじんのおかか和え りんご	豆腐											○					
		豚肉(除去不可)							○									
		味噌											○	○				
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		中華だし						○	○	○			○					○
9日 (水) 誕生会	ご飯 クリームシチュー 照り焼き肉団子 ブロッコリー添え 季節の果物【みかん】	鶏肉(除去不可)	○					○										
		スキムミルク				○												
		肉団子						○	○				○					○
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
			○															
10日 (木)	ご飯 鶏肉の照り焼き ひじきの煮付け ほうれん草とキャベツのサラダ	鶏肉	○					○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鶏肉(除去不可)						○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		鰹だし											○					
11日 (金)	ご飯 ハンバーグ(デミソース) グリルポテト キャベツの彩りサラダ	ハンバーグ	○					○	○				○					○
		ハヤシルー				○	○		○	○			○					
		しょうゆ(こいくち)	○										○					
		酢					○											
			○															
14日 (月)	ご飯 すき煮 白菜の和え物 りんご	豚肉(除去不可)	○						○									
		鰹だし											○					
		しょうゆ(こいくち)				○							○					
		豆腐											○					
		めんつゆ				○						○	○	○				
ごま													○					
りんご														○				

