

# 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。

2021年03月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	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 (火)	ご飯 赤魚の煮付け	赤魚	○							○								
		しょうゆ(こいくち)		○							○							
	肉ごぼう炒め	鰹だし									○							
		豚肉(除去不可)						○										
		しょうゆ(こいくち)			○						○							
		中華だし				○	○	○			○							○
	三色サラダ	ごま油											○					
ごまドレッシング			○	○							○	○	○					
3日 (水) 誕生会	散らし寿司	しょうゆ(こいくち)		○							○							
		鰹だし									○							
		酢		○														
		卵		○							○	○						
	とり天 キャベツのサラダ すまし汁(麩・わかめ)	でんぶ									○							
		鶏天		○	○	○					○	○						○
		マヨレ										○						
		麩			○													
		しょうゆ(こいくち)			○							○						
		鰹だし										○						
プチゼリー	プチゼリー											○	○	○				
4日 (木)	ご飯 ハンバーグ(ハーベキューソース)	ハンバーグ	○				○	○			○							
		しょうゆ(こいくち)			○						○							
	ナポリタン風スパ	スパゲッティ			○													
		コンソメ					○	○			○							
	コールスローサラダ	マヨレ										○						
		酢			○													
5日 (金)	キーマカレー	豚肉(除去不可)					○											
		鶏肉(除去不可)					○											
		コンソメ					○	○			○							
	ポークウインナー 水菜と大根のサラダ	ポークウインナー						○										○
		しょうゆ(こいくち)			○							○						
	酢			○														
8日 (月)	ご飯 鶏肉の照り焼き	鶏肉	○				○											
		しょうゆ(こいくち)			○						○							
		しょうゆ(こいくち)			○						○							
		大豆(除去不可)									○							
	大豆のチリコンカン	豚肉(除去不可)						○										
		鶏肉(除去不可)						○										
		トマトソース										○						
		コンソメ					○	○			○							
野菜とマカロニのサラダ	マカロニ			○														
	マヨレ										○							
9日 (火)	ご飯 かぼちゃフライ	かぼちゃフライ	○				○				○							
		ブレンドソース									○		○					
		豚肉						○										
	チャブチェ	しょうゆ(こいくち)			○						○							
		中華だし					○	○	○		○							○
		ごま油											○					
		ごまドレッシング		○	○						○	○	○					
10日 (水)	ラーメン	中華めん			○													
		ロースハム						○										
		醤油ラーメンスープの素(除去不可)			○	○	○				○							○
	チキンナゲット キャベツとほうれん草のサラダ	ごま油											○					
		チキンナゲット			○	○					○							
	ツナ								○	○								
	マヨレ									○								

