

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					○	○	○			○						○
		ごま油																○
三色サラダ	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										○								

