アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名　　園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年06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	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	バナナ	ゼラチン	貝類
1日	豚丼	豚肉(除去不可)						○											
(水)		鰹だし									○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	ブロッコリーとツナのサラダ	ツナ									○	○							
		ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
	バナナ	ﾊﾞﾅﾅ															○		
2日	ご飯		○																
(木)	鶏肉の生姜焼き	鶏肉					○												
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	金平にんじん	油揚げ										○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		鰹だし									○								
		ごま											○						
		ごま油											○						
	きゅうりのおかか和え	めんつゆ				○				○	○	○							
		かつお節									○								
3日	カレーライス	豚肉						○											
(金)	小魚とキャベツのｶﾐｶﾐｻﾗﾀﾞ	かたくちいわし									○								
		めんつゆ				○				○	○	○							
	プチゼリー	ｾﾞﾘｰ												○	○	○			
6日	ご飯		○																
(月)	さばの味噌かけ	さば								○									
		味噌										○							
	高野豆腐と野菜の煮物	高野豆腐(除去不可)										○							
		しょうゆ(うすくち)				○						○							
		鰹だし									○								
		卵		○		○					○	○							
	ブロッコリーのごま風味サラダ	ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ		○		○						○	○	○					
7日	ご飯		○																
(火)	焼肉風炒め	豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		味噌									○	○							
	ポテトサラダ	ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
	オレンジ	ｵﾚﾝｼﾞ													○				
8日	ご飯		○																
(水)	鶏肉の唐揚げ	鶏肉					○												
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	大豆のチリコンカン	大豆(除去不可)										○							
		豚肉(除去不可)						○											
		鶏肉(除去不可)					○												
		ﾄﾏﾄｿｰｽ										○							
		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
	もやしとオクラのサラダ	めんつゆ				○				○	○	○							
9日	ピラフ	鶏肉(除去不可)					○												
(木)		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
	牛肉入りコロッケ	ｺﾛｯｹ			○	○	○	○	○			○							
		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ										○		○					
	キャベツ添え	めんつゆ				○				○	○	○							
	ｺﾝｿﾒｽｰﾌﾟ(ﾍﾞｰｺﾝ・玉ねぎ)	ﾍﾞｰｺﾝ						○											
		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
10日	ミートスパゲティ	ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ				○													
(金)		豚肉						○											
		ﾐｰﾄｿｰｽ				○	○	○	○			○		○					
	卵入りサラダ	卵		○		○					○	○							
		ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
		酢				○													
	マスカットゼリー		○																
13日	ご飯		○																
(月)	たちうおの白味噌焼き	たちうお									○								
		味噌										○							
	肉ごぼう炒め	豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		中華だし					○	○	○			○						○	
		ごま油											○						
	彩りサラダ	ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名　　園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年06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	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	バナナ	ゼラチン	貝類
14日	ロールパン	ﾊﾟﾝ			○	○						○							
(火)	鶏肉のピザ風焼き	鶏肉					○												
		ﾄﾏﾄｿｰｽ										○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
		ﾁｰｽﾞ			○														
	パンプキンマッシュ		○																
	ブロッコリーサラダ	しょうゆ(こいくち)				○						○							
		酢				○													
15日	ビビンバ丼	鶏肉(除去不可)					○												
(水)		豚肉(除去不可)						○											
		味噌									○	○							
		めんつゆ				○				○	○	○							
		ごま											○						
		卵		○							○	○							
	オクラと豆腐のスープ	豆腐										○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		鰹だし									○								
	バナナ	ﾊﾞﾅﾅ															○		
16日	ご飯		○																
(木)	ハンバーグ(照焼きソース)	ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ					○	○	○			○							
誕生会		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	じゃが芋となすのｶﾚｰ炒め	豚肉(除去不可)						○											
		鶏肉(除去不可)					○												
		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
	アスパラとにんじんのサラダ	ﾂﾅ									○	○							
		ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
	オレンジ	ｵﾚﾝｼﾞ													○				
17日	ハヤシライス	豚肉						○											
(金)		ﾊﾔｼﾙｰ			○	○	○	○				○							
		ｽｷﾑﾐﾙｸ			○														
	コールスローサラダ	ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
		酢				○													
20日	ご飯		○																
(月)	鶏肉の香味揚げ	鶏肉					○												
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	人参しりしり	しょうゆ(こいくち)				○						○							
		鰹だし									○								
		卵		○		○					○	○							
		ごま油											○						
	トマト入りサラダ	しょうゆ(こいくち)				○						○							
		酢				○													
21日	ご飯		○																
(火)	めばるの煮付け	めばる									○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		鰹だし									○								
	チャプチェ	豚肉						○											
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		中華だし					○	○	○			○						○	
		ごま油											○						
	キャベツとオクラのサラダ	油揚げ										○							
		めんつゆ				○				○	○	○							
22日	きつねうどん	うどん				○													
(水)		油揚げ				○						○							
		かまぼこ				○					○	○							
		めんつゆ(除去不可)				○				○	○	○							
		鰹だし									○								
	メンチカツ	ﾒﾝﾁｶﾂ		○	○	○	○	○	○			○							
		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ										○		○					
	ブロッコリー添え	ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
23日	ご飯		○																
(木)	豚肉とごぼうのうま煮	豚肉(除去不可)						○											
		鰹だし									○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	野菜とマカロニのサラダ	ﾏｶﾛﾆ				○													
		ﾏﾖﾄﾞﾚ										○							
	バナナ	ﾊﾞﾅﾅ															○		

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名　　園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年06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	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	バナナ	ゼラチン	貝類
24日	やきとり丼	鶏肉					○												
(金)		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		卵		○							○	○							
	きゅうりのナムル	めんつゆ				○				○	○	○							
		ごま											○						
		ごま油											○						
	プチゼリー	ｾﾞﾘｰ												○	○	○			
27日	ご飯		○																
(月)	白身魚フライ	白身魚ﾌﾗｲ				○					○	○							
		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ										○		○					
	南瓜の煮付け	しょうゆ(こいくち)				○						○							
		鰹だし									○								
	ハリハリサラダ	めんつゆ				○				○	○	○							
		ごま											○						
28日	中華飯	豚肉(除去不可)						○											
(火)		中華だし					○	○	○			○						○	
		しょうゆ(うすくち)				○						○							
		ごま油											○						
	青のりポテト		○																
	杏仁豆腐	杏仁豆腐			○							○							○
		黄桃														○			
29日	ご飯		○																
(水)	鶏肉の照り焼き	鶏肉					○												
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
	カレービーンズ	大豆(除去不可)										○							
		豚肉(除去不可)						○											
		鶏肉(除去不可)					○												
		ｺﾝｿﾒ					○	○			○								
	小魚とﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｶﾐｶﾐｻﾗﾀﾞ	かたくちいわし									○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○							
		酢				○													
30日	ご飯		○																
(木)	チーズハンバーグ	ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ					○	○	○			○							
		ﾌﾞﾚﾝﾄﾞｿｰｽ										○		○					
		ﾁｰｽﾞ			○														
	野菜のごま風味サラダ	ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ		○		○						○	○	○					
	季節の果物【メロン】		○																