

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。

2023年01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	
23日 (月)	麻婆飯 青のりポテト しらす入りサラダ	豆腐											○						
		豚肉(除去不可)					○												
		味噌											○	○					
		しょうゆ(こいくち)				○								○					
		中華だし						○	○	○				○					○
		ごま油													○				
		しらす	○											○					
24日 (火)	ご飯 鶏肉の生姜焼き 金平ごぼう のっぺい汁 季節の果物【みかん】	鶏肉	○				○												
		しょうゆ(こいくち)				○							○						
		しょうゆ(こいくち)				○								○					
		鰹だし											○						
		ごま													○				
		豆腐												○					
		しょうゆ(こいくち)				○								○					
鰹だし												○							
25日 (水)	ご飯 メンチカツ キャベツ添え 大豆のチリコンカン 味噌汁(麩・わかめ)	メンチカツ	○	○	○	○	○	○	○				○						
		ブレッドソース											○			○			
		めんつゆ				○						○	○	○					
		大豆(除去不可)												○					
		豚肉(除去不可)							○										
		鶏肉(除去不可)						○											
		トマトソース(除去不可)												○					
		コンソメ						○	○				○						
		麩				○													
		鰹だし											○						
味噌											○	○							
26日 (木)	他人丼 甘芋 二色サラダ	豚肉						○											
		鰹だし										○							
		しょうゆ(こいくち)				○							○						
		卵		○															
27日 (金)	カレーライス 白菜とほうれん草のサラダ 青りんごゼリー	しょうゆ(こいくち)				○							○						
		卵		○															
		めんつゆ				○						○	○	○		○			
30日 (月)	ご飯 焼肉風炒め ポテトサラダ チンゲン菜のスープ	豚肉(除去不可)						○											
		しょうゆ(こいくち)				○							○						
		味噌											○	○					
		マヨネーズ											○	○					
		中華だし					○	○	○				○						○
		しょうゆ(こいくち)				○								○					
31日 (火)	ご飯 赤魚の白味噌焼き 人参しりしり 野菜とマカロニのサラダ	豆腐	○																
		赤魚											○						
		味噌											○	○					
		しょうゆ(こいくち)				○							○						
		鰹だし											○						
		卵		○		○							○	○					
		ごま油													○				
マカロニ				○															
ロースハム							○												
マヨネーズ												○							