

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。

2024年03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	ゼラチン	貝類	
1日 (金)	散らし寿司 ささみフライ 白菜のごま和え すまし汁(花麩・わかめ)	しょうゆ(こいくち)				○						○						
		鰹だし										○						
		酢				○												
		卵		○								○	○					
		でんぷ										○						
		ささみフライ					○	○					○					
		プレートソース											○		○			
		めんつゆ					○				○	○	○					
		ごま													○			
		花麩					○											
しょうゆ(こいくち)					○						○							
鰹だし											○							
4日 (月)	ご飯 すき煮 大根サラダ 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					○				○	○	○							
りんご														○				
5日 (火)	ご飯 さばの味噌かけ 南瓜の煮付け 野菜のマヨ和え		○															
		さば								○								
		味噌											○					
		しょうゆ(こいくち)					○						○					
		鰹だし										○						
マヨレ											○							
6日 (水)	ラーメン トンカツ 人参と水菜のサラダ	中華めん				○												
		ロースハム							○									
		醤油ラーメンスープの素(除去不可)					○	○	○				○					○
		ごま油													○			
		ヒレカツ		○	○	○		○					○					
		プレートソース											○		○			
		ツナ										○	○					
マヨレ											○							
7日 (木) 誕生会	ご飯 鶏肉の唐揚げ カレービーンズ もやしのサラダ オレンジ		○															
		鶏肉					○											
		しょうゆ(こいくち)					○						○					
		大豆(除去不可)											○					
		豚肉(除去不可)							○									
		鶏肉(除去不可)						○										
		コンソメ						○	○			○						
		めんつゆ					○				○	○	○					
オレンジ														○				
8日 (金)	チャーハン 肉団子(ケチャップ) ブロッコリーサラダ 野菜スープ	豚肉						○										
		しょうゆ(こいくち)					○					○						
		中華だし						○	○	○		○						○
		ごま油													○			
		肉団子						○	○				○					○
		しょうゆ(こいくち)					○						○					
		酢					○											
		しょうゆ(こいくち)					○						○					
鰹だし										○								
11日 (月)	ご飯 鶏肉のねぎソース 高野豆腐と野菜の煮物 野菜とマカロニのサラダ		○															
		鶏肉					○											
		しょうゆ(こいくち)					○						○					
		ごま油													○			
		高野豆腐(除去不可)											○					
		しょうゆ(うすくち)					○						○					
		鰹だし										○						
マカロニ					○													
マヨレ											○							
12日 (火)	カレーライス 大根と水菜のサラダ	豚肉						○										
		ごまトレッシング											○	○				

