

園児名

2025年07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	ゼラチン	
1日 (火)	ご飯 鶏肉の生姜焼き キャベツ添え カレービーンズ	鶏肉	○				○									
		しょうゆ(こいくち)			○							○				
		めんつゆ			○						○	○	○			
		大豆(除去不可)											○			
		豚肉(除去不可)						○								
		鶏肉(除去不可)					○									
		コンソメ					○	○				○				
2日 (水)	わかめご飯 豚肉のバーベキューソース炒め きゅうりのおかか和え 味噌汁(油揚げ・なす)	豚肉(除去不可)	○					○								
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		プレートソース											○		○	
		めんつゆ			○						○	○	○			
		かつお節										○				
		油揚げ											○			
		鰹だし										○				
		味噌										○	○			
3日 (木)	ご飯 お星さまハンバーグ(照焼ソース) 青のりポテト 春雨の五色(ごしき)和え	ハンバーグ	○				○	○				○				
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		卵	○	○								○	○			
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		酢			○											
		ごま油												○		
4日 (金)	冷やしきつねうどん ささみフライ 野菜とツナのサラダ	うどん			○											
		油揚げ			○								○			
		かまぼこ										○				
		めんつゆ(除去不可)			○						○	○	○			
		鰹だし										○				
		ささみフライ			○	○							○			
		プレートソース											○		○	
		ツナ										○	○			
7日 (月)	ご飯 赤魚の煮付け ビーフン 二色サラダ	マヨレ										○				
		赤魚	○									○				
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		鰹だし										○				
		豚肉					○									
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		中華だし				○	○	○					○			○
		ごま油												○		
8日 (火)	ご飯 焼肉風炒め パンプキンサラダ わかめスープ	めんつゆ			○					○	○	○				
		豚肉(除去不可)	○				○									
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		味噌										○	○			
		マヨレ											○			
		中華だし				○	○	○					○			○
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		ごま油												○		
9日 (水)	麻婆なす丼 ブロッコリーサラダ 季節の果物【すいか】	豚肉(除去不可)					○									
		味噌										○	○			
		しょうゆ(こいくち)			○								○			
		中華だし				○	○	○					○			○
		ごま油												○		
		めんつゆ	○			○					○	○	○			

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。

2025年07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	ゼラチン
10日 (木)	ご飯 チキンカツ マカロニソテー 野菜の金平		○												
		チキンカツ		○	○	○	○					○	○		
		ブレンドソース										○		○	
		マカロニ				○									
		コンソメ					○	○			○				
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		鰹だし									○				
11日 (金)	カレーライス キャベツとトマトのサラダ オレンジゼリー	豚肉						○							
		めんつゆ				○				○	○	○			
			○												
14日 (月)	ご飯 肉団子の甘酢あんかけ 高野豆腐と野菜の煮物 味噌汁(えのき・わかめ)		○												
		肉団子					○	○				○			
		酢				○									
		中華だし					○	○	○			○			○
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		高野豆腐(除去不可)										○			
		しょうゆ(うすくち)				○						○			
		鰹だし									○				
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		鰹だし									○				
15日 (火)	冷やしラーメン 甘芋 野菜のマヨ和え	中華めん				○									
		ロースハム						○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		中華だし					○	○	○			○			○
		ごま油												○	
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		マヨネーズ										○			
16日 (水)	ご飯 照り焼きチキン ラタトゥイユ 青りんごゼリー		○												
		鶏肉					○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		豚肉(除去不可)						○							
		トマトソース										○			
		コンソメ					○	○			○				
17日 (木)	ご飯 白身魚フライ 鶏レバーの甘辛煮 もやしの信田和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)		○												
		白身魚フライ				○					○	○			
		ブレンドソース										○		○	
		鶏肉				○	○					○			
		油揚げ										○			
		めんつゆ				○				○	○	○			
		鰹だし									○				
		味噌									○	○			