

アレルギーメニュー表

2015年12月

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

国風第一幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚介類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	
1日 (火)	三色丼 もやしのマヨ和え 中華スープ(キャベツ・わかめ)	炒り卵		○		○								○	○			
		鶏ひき肉						○										
		豚ひき肉								○								
		味噌												○	○			
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		鰹だし												○				
		めんつゆ				○							○	○	○			
		ごま油															○	
		マヨネーズ		○											○		○	
		中華だし							○	○	○				○			○
しょうゆ(こいくち)					○								○					
2日 (水)	ご飯 豚肉と厚揚げのカレー煮 厚焼き玉子 白菜の昆布和え		○															
		豚小間肉(除去不可)							○									
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		鰹だし												○				
		厚揚げ													○			
		厚焼卵		○		○						○	○	○	○			
塩昆布				○									○					
7日 (月)	ご飯 鶏肉の西京焼き ミートポテト 野菜としらすの和え物		○															
		鶏もも肉						○										
		味噌													○			
		豚ひき肉(除去不可)								○								
		トマトソース													○			
		オイスターソース(除去不可)												○				
しらす干し												○						
めんつゆ				○							○	○	○					
8日 (火)	田舎風うどん 蒸しシュウマイ もやしのサラダ	うどん				○												
		鶏小間肉(除去不可)							○									
		めんつゆ(除去不可)					○						○	○	○			
		鰹だし												○				
		しゅうまい			○	○		○	○					○	○	○		
		錦糸卵		○										○	○			
		ごまドレッシング		○		○									○	○	○	
9日 (水)	ご飯 赤魚の煮付け 金平にんじん ポテトサラダ		○															
		赤魚												○				
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		鰹だし												○				
		油揚げ(除去不可)													○			
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		鰹だし												○				
		ごま油															○	
ごま															○			
鶏肉								○										
マヨネーズ		○											○		○			
10日 (木)	ご飯 照り焼き肉団子 焼きビーフン チーズ入りサラダ		○															
		肉団子				○		○	○					○	○			
		つなぎ小麦・大豆(除去不可)				○									○			
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		豚小間肉(除去不可)								○								
		しょうゆ(こいくち)				○									○			
		中華だし						○	○	○					○		○	
		ごま油															○	
チーズ				○														
コールスロッドレッシング		○	○	○									○					
11日 (金) もちつき	お雑煮 みかん	かまぼこ		○		○								○	○			
		鰹だし												○				
		しょうゆ(うすくち)						○						○				
14日 (月)	ご飯 とんかつ 高野豆腐と野菜の煮物 キャベツのさっぱり和え		○															
		とんかつ			○	○	○			○					○			
		つなぎ卵・乳・小麦(除去不可)			○	○	○											
		ブレッドソース													○		○	
		高野豆腐(除去不可)													○			
		しょうゆ(うすくち)					○								○			
		鰹だし												○				
		炒り卵		○		○									○	○		
酢																		
しょうゆ(こいくち)					○								○					

アレルギーメニュー表

2015年12月

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

国風第一幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	さけ	さば	魚介類	大豆	ごま	りんご	ゼラチン	
15日 (火)	ケチャップライス	鶏小間肉(除去不可)						○										
	エビフライ	トマトパウダー(除去不可)						○		○				○				
		エビフライ		○		○	○							○	○			
	鶏肉の唐揚げ(リーフ添え)	つなぎ小麦・卵・大豆(除去不可)		○		○									○			
		タルタルソース		○											○		○	
		鶏もも肉							○									
		しょうゆ(こいくち)					○								○			
シーザーサラダ		シーザーサラダドレッシング		○	○									○	○	○		
青りんごゼリー	青りんごゼリー															○		
16日 (水)	焼鳥丼	鶏もも肉						○										
	大根の和え物 味噌汁(玉ねぎ・麩)	しょうゆ(こいくち)					○								○			
		錦糸卵		○										○	○			
		めんつゆ					○						○	○	○			
		白玉麩					○											
		鰹だし												○				
味噌													○	○				
17日 (木)	ご飯		○															
	ごまさば	さば										○						
	大豆のチリコンカン	しょうゆ(こいくち)					○								○			
		ごま														○		
		水煮大豆(除去不可)													○			
		豚ひき肉(除去不可)								○								
		トマトソース													○			
		オイスターソース(除去不可)												○				
キャベツとコーンのサラダ	コンソメ					○	○					○						
和風ドレッシング					○		○						○	○	○			
18日 (金) 誕生会	ご飯		○															
	ハンバーグ(デミトマトソース)	ハンバーグ				○	○	○						○				
	スパンテー	つなぎ小麦・大豆(除去不可)				○									○			
		ハヤシルー				○	○	○	○						○			○
		スパゲッティ				○												
		マヨネーズ		○											○		○	
白菜のサラダ	ごまドレッシング		○		○								○	○	○			
りんご	りんご															○		
21日 (月)	ご飯		○															
	鶏肉の唐揚げ(さっぱり味)	鶏もも肉						○										
	ペネットマトソース 大根とツナの和え物	しょうゆ(こいくち)					○								○			
		酢					○											
		ペンネ					○											
		ツナ缶詰												○	○			
めんつゆ						○							○	○	○			

※今月は卵代替品該当メニューはございません。