

# 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02月

かおり幼稚園

日付	献立名	食材(材料)名	該当	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
3日 (月)	ピラフ 照り焼き肉団子 野菜のごま風味サラダ コンソメスープ(玉ねぎ・わかめ)	鶏肉(除去不可)					○								
		コンソメ					○	○			○				
		肉団子					○	○				○			
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		めんつゆ				○					○	○	○		
4日 (火)	ご飯 白身魚フライ 大豆のチリコンカン コールスローサラダ	白身魚フライ	○			○					○	○			
		プレートソース										○		○	
		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					○	○				○			
		マヨレ											○		
5日 (水)	ご飯 鶏肉のハーベキューソース焼き ビーフン もやしとほうれん草のサラダ	鶏肉	○			○									
		プレートソース										○		○	
		豚肉						○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		中華だし				○	○	○				○			○
6日 (木)	カレーライス 白菜のサラダ オレンジゼリー	豚肉						○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		酢				○									
			○												
7日 (金)	ご飯 プルコギ 野菜とマカロニのサラダ 中華スープ(えのき・わかめ)	牛肉(除去不可)	○						○						
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		味噌									○	○			
		マカロニ				○									
		マヨレ										○			
		中華だし				○	○	○				○			○
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
ごま油												○			
10日 (月)	ご飯 めばるの白味噌焼き 厚揚げの煮物 パンプキンサラダ	めばる	○								○				
		味噌										○			
		厚揚げ										○			
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		鰹だし										○			
12日 (水) 誕生会	ご飯 鶏肉の香味揚げ 金平にんじん キャベツのサラダ りんご	鶏肉	○			○									
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		油揚げ										○			
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		鰹だし										○			
		ごま											○		
		ごま油											○		
13日 (木)	けんちゃん風うどん 甘芋 白菜とコーンのサラダ	うどん				○									
		豚肉						○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		油揚げ										○			
		めんつゆ(除去不可)				○				○	○	○			
		鰹だし										○			
しょうゆ(こいくち)				○						○					
ごまドレッシング											○	○			

## 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02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	
14日 (金)	わかめご飯 チーズハンバーグ  彩りサラダ ココアプリン(ホイップ添え)		○													
		ハンバーグ					○	○	○			○				
		ブレントソース										○			○	
		チーズ				○										
		めんつゆ				○					○	○	○			
		プリン(素)				○										○
	ホイップクリーム				○						○					
17日 (月)	ご飯 ヤンニョムチキン  青のりポテト 二色サラダ		○													
		鶏肉					○									
		しょうゆ(こいくち)				○							○			
		味噌										○	○			
		ごま												○		
			マヨネーズ										○			
18日 (火)	ご飯 メンチカツ  キャベツ添え ひじきの煮付け  味噌汁(油揚げ・玉ねぎ)		○													
		メンチカツ		○	○	○	○	○	○				○			
		ブレントソース											○			○
		めんつゆ				○					○	○	○			
		鶏肉(除去不可)					○									
		しょうゆ(こいくち)				○							○			
		鰹だし										○				
		油揚げ											○			
		鰹だし										○				
味噌										○	○					
19日 (水)	キーマカレー  もやしのサラダ  マスカットゼリー	豚肉(除去不可)						○								
		鶏肉(除去不可)					○									
		コンソメ						○			○					
		しょうゆ(こいくち)				○						○				
	酢				○											
20日 (木)	ご飯 さばの塩焼き 高野豆腐と野菜の煮物  野菜のごま和え		○													
		さば								○						
		高野豆腐(除去不可)											○			
		しょうゆ(うすくち)				○							○			
		鰹だし										○				
		めんつゆ				○					○	○	○			
	ごま												○			
21日 (金)	中華飯  焼きかぼちゃ	豚肉(除去不可)						○								
		中華だし					○	○	○			○			○	
		しょうゆ(うすくち)				○							○			
		ごま油												○		
	しょうゆ(こいくち)				○						○					
25日 (火)	ご飯 鶏肉の生姜焼き  人参しりしり  野菜のおかか和え		○													
		鶏肉					○									
		しょうゆ(こいくち)				○							○			
		しょうゆ(こいくち)				○							○			
		鰹だし										○				
		卵		○		○						○	○			
		ごま油													○	
めんつゆ				○					○	○	○					
	かつお節									○						
26日 (水)	ご飯 ハンバーグ(ケチャップソース)  カレービーンズ  野菜スープ		○													
		ハンバーグ					○	○	○			○				
		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					○	○			○						
	コンソメ					○	○			○						