

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	コンソメ					○	○			○			○	
		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					○	○				○			
酢				○							○				
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				○	○	○				○			○
		ごま油												○	
6日 (木)	カレーライス 白菜のサラダ オレンジゼリー	めんつゆ				○				○	○	○			
		豚肉					○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
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)	酢	○												
		鶏肉					○								
		プレートソース										○		○	
		豚肉					○								
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		中華だし				○	○	○				○			○
		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	豚肉						○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○			
		味噌									○	○			
		マカロニ				○									
		マヨレ										○			
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	中華だし				○	○	○			○				
		しょうゆ(こいくち)				○					○				
		ごま											○		
		ごま油											○		
		マヨレ										○			
		りんご												○	
		鰹だし									○				
13日 (木)	けんちゃん風うどん 甘芋 白菜とコーンのサラダ	マヨレ										○			
		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					○	○	○			○				
		ブレンドソース										○			○	
		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		○	○	○	○	○	○				○			
		ブレンドソース											○			○
		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					○	○			○						