

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	
3日 (月)	散らし寿司	しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし									○						
		酢				○											
	トンカツ	卵		○								○	○				
		でんぶ										○					
		ヒレカツ		○	○	○		○									
		ブレッドソース											○		○		
		キャベツ添え					○				○	○	○				
		すまし汁(花麩・わかめ)					○										
4日 (火)	ご飯 赤魚の煮付け	しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし									○						
		赤魚	○									○					
	ビーフン	豚肉							○								
		しょうゆ(こいくち)				○							○				
		中華だし					○	○	○			○					○
		ごま油												○			
	ブロッコリーとコーンのサラダ	めんつゆ				○					○	○	○				
		ごま油													○		
5日 (水)	ご飯 鶏肉のねぎソース	鶏肉	○				○										
		しょうゆ(こいくち)				○							○				
		ごま油												○			
	南瓜の煮付け	しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし										○					
	白菜の和え物	めんつゆ				○				○	○	○					
6日 (木) 誕生会	カレーライス	豚肉						○									
	コールスローサラダ	マヨネ										○					
	酢				○												
	オレンジ														○		
	オレヅ															○	
7日 (金)	ご飯 豚肉とごぼうのうま煮	豚肉(除去不可)	○					○									
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし										○					
	野菜とマカロニのサラダ	マカロニ				○											
		マヨネ											○				
	マスケットゼリー		○														
10日 (月)	麻婆飯	豆腐										○					
		豚肉(除去不可)						○									
		味噌										○	○				
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
	キャロットサラダ	中華だし					○	○	○			○					○
		ごま油												○			
		ツナ										○	○				
りんご														○			
11日 (火)	ご飯 鶏肉の唐揚げ	鶏肉	○				○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		大豆(除去不可)											○				
		豚肉(除去不可)							○								
	大豆のチリコンカン	鶏肉(除去不可)						○					○				
		トマトソース(除去不可)											○				
		コンソメ						○	○			○					
		めんつゆ				○					○	○	○				
キャベツのごま風味サラダ	ごま												○				
12日 (水)	ご飯 さばの味噌かけ	さば	○							○							
		味噌											○				
	野菜と鶏レバーの炒め物	鶏肉				○	○					○					
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
	白菜の信田和え	油揚げ										○					
		めんつゆ				○					○	○	○				
		ごま												○			

