

雲雀丘学園幼稚園 様

令和02年度 12月 アレルギー材料表(アレルギーA)

アレルギーA:卵(つなぎ○) マヨ 除去食

日程	献立	原材料
12月01日 (火曜日)	さつまいもごはんおにぎり	米 さつまいも 塩
	揚げたの中華あん	たら 塩 片栗粉 油 玉ねぎ 人参 中華だし ごま油 醤油 砂糖 片栗粉 オイスターソース
	*	
	コーンの甘煮	コーン 砂糖 塩
	筑前煮	鶏肉 ごんにやく 人参 筍 醤油 砂糖 みりん だし
12月04日 (金曜日)	キャベツとわかめのお浸し*	キャベツ わかめ 人参 醤油 砂糖 みりん
	白おにぎり	米
	回鍋肉	豚肉 キャベツ 片栗粉 オイスターソース 醤油 砂糖 みりん 味噌 酒 しょうが にんにく 中華だし テンメンジャン
	もやしとわかめの胡麻和え	もやし わかめ 人参 すりごま コショウ 塩 醤油 砂糖 中華だし
	さつまいもの天ぷら	さつまいも 小麦粉 塩 鶏卵 油
12月07日 (月曜日)	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
	ひじきの煮物	ひじき 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	鶏そぼろごはんおにぎり	鶏肉 醤油 砂糖 みりん 米
	鯖の味噌煮	鯖 味噌 砂糖 みりん 酒 にんにく 醤油 だし
	ウインナーとコーンのカレー炒め	ウインナー コーン 塩 コショウ カレー粉 コンソメ
12月08日 (火曜日)	切干大根と糸昆布の煮物	切干大根 糸昆布 だし 醤油 砂糖 みりん
	水菜と人参の中華和え	水菜 人参 醤油 砂糖 みりん 中華だし ごま油
	金平ごぼう	ゴボウ 人参 醤油 砂糖 みりん ごま油 ごま だし
	すきやき丼	牛肉 白菜 糸こん 麩 椎茸 醤油 砂糖 酒 みりん だし 米
	中華丼	米 豚肉 筍 白菜 人参 ヤングコーン きくらげ マッシュルーム 絹さや 中華だし 醤油 澱粉 ゴマ油 オイスターソース
12月11日 (金曜日)	ゼリー	下記参照
	白おにぎり	米
	おでん風(肉団子・ちくわ・大根・厚揚げ)	豚肉 牛肉 玉葱 しょうが 鶏卵 ごま油 パン粉 塩 コショウ 醤油 砂糖 酒 片栗粉 大根 厚揚げ ちくわ だし 醤油 砂糖 みりん
	豚肉のしぐれ煮	豚肉 ごぼう だし 砂糖 醤油 みりん 生姜
	枝豆	枝豆 塩
12月14日 (月曜日)	*	
	焼きビーフン	ビーフン ハム(卵白含む) ピーマン 人参 醤油 酒 塩 中華だし コショウ ゴマ油
	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ポークエキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コーンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米 じゃがいも
りんごジュース	りんご ビタミンC	

※ゼリーは下記のいずれかの味になります。□

青りんごゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(くちなし、紅花黄)□

オレンジゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、柑橘混合濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、カロチノイド色素□

ストロベリーゼリー 砂糖混合ブドウ糖果糖液、水飴、ストロベリーピューレ、ストロベリー濃縮果汁、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料□

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。株式会社 富喜屋