

## 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B)

アレルギーB: マヨ 卵(つなぎ×) 乳 えび かに いか たこ 魚 貝 ごま 山芋・里芋 筍 キウイ パナ  
イン 除去食

日程	献立	原材料
12月01日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉とコーンの味噌煮	豚肉 えのき コーン 醤油 砂糖 みりん みそ
	フライポテ	じゃがいも 油 塩
	ピーマンのオーブン炒め	ピーマン オリーブ油 塩 コショウ
	筑前煮*	鶏肉 ごぼう れんこん 人参 醤油 砂糖 酒 みりん
	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
12月04日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉団子の照り焼き	豚肉 玉ねぎ アレルギーパン粉 小麦粉 塩 コショウ 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 油
	カリフラワーの味噌和え	カリフラワー 白みそ 砂糖 穀物酢 みりん
	ひじきの煮物	ひじき 油揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもと人参のレモン煮	さつまいも 人参 砂糖 レモン 塩
白菜と小松菜の煮浸し	白菜 小松菜 醤油 砂糖 みりん	
12月07日 (月曜日)	白おにぎり	米
	牛肉とごぼうの旨煮	牛肉 人参 ごぼう しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	キャベツとわかめの和え物	キャベツ わかめ 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
	切干大根の煮物	切干大根 人参 醤油 砂糖 みりん
	大豆とコーンのカレー煮*	大豆 コーン 醤油 砂糖 みりん アレルギーカレー粉
12月08日 (火曜日)	白おにぎり	米
	白おにぎり*	米
	トンカツ ケチャップ	豚肉 塩 コショウ 小麦粉 ケチャップ アレルギーパン粉 油
	チンゲン菜と玉ねぎの煮物*	チンゲン菜 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん
	カリフラワーのバジル和え	カリフラワー バジル 醤油 みりん 砂糖
	高野豆腐の肉味噌あんかけ*	高野豆腐 豚ミンチ 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	こつき芋	じゃがいも 塩
ゼリー	下記参照	
12月11日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の味噌炒め	豚肉 玉ねぎ 味噌 酒 みりん 醤油
	揚げなすのそぼろ煮	なす 油 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	焼きビーフン	ビーフン きゃべつ 人参 醤油 塩 コショウ
	枝豆	枝豆 塩
金平ごぼう	ゴボウ 人参 醤油 砂糖 みりん	
12月14日 (月曜日)	アレルギーカレー	アレルギーカレールー(卵 乳 小麦 大豆 ピーナッツ含まず) 豚肉 玉ねぎ 人参 米
	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、リンゴ濃縮果汁、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