

雲雀丘学園幼稚園 様

令和02年度 03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
03月01日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のトマトクリーム煮	豚肉 玉葱 人参 グリンピース クリームシチュールー ホールトマト ケチャップ 塩 コショウ
	*	
	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ 小麦粉 鶏卵 塩 油
	きのこバター	椎茸 しめじ 人参 バター 醤油 塩 コショウ
03月02日 (火曜日)	きゃべつと人参の味噌和え	きゃべつ 人参 味噌 砂糖 みりん
	白おにぎり	米
	豚肉のチンジャオロース風	豚肉 ピーマン 人参 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	コーンの甘煮	コーン 砂糖 塩
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
03月05日 (金曜日)	小松菜と人参のお浸し	小松菜 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	マーボー豆腐	豆腐 合挽ミンチ 玉ねぎ 赤みそ ニンニク 生姜 豆板醤 テンメンジャン ごま油 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉
	白おにぎり	米
	豚天のおろし煮	豚肉 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 油 大根おろし だし 醤油 砂糖 みりん
	昆布豆	大豆 昆布 だし 醤油 砂糖 みりん
03月08日 (月曜日)	*	
	ビーフンとハムのカレー炒め	ビーフン ロースハム 人参 カレー粉 コンソメ 醤油 塩 コショウ
	チンゲン菜と赤ピーマンの和え物	チンゲン菜 赤ピーマン だし 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもごはんおにぎり	米 さつまいも 塩
	ミンチカツ ケチャップ	豚肉 牛肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 鶏卵 粒状植物性淡白 牛乳 砂糖 食塩 清酒 発酵調味料 しょうがペースト にんにくペースト 香辛料 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 ケチャップ
03月09日 (火曜日)	卵の花	おから 人参 油揚げ 椎茸 ネギ だし 醤油 砂糖 みりん
	ほうれん草と白菜のお浸し*	ほうれん草 白菜 醤油 砂糖 みりん
	ひじきの煮物(グリーンピース)	ひじき 人参 グリンピース だし 醤油 砂糖 みりん
	白おにぎり	米
	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭 きゃべつ 人参 味噌 バター 砂糖 みりん 酒
03月12日 (金曜日)	ほうれん草とえのきの炒め物	ほうれん草 えのき コンソメ 醤油 塩 コショウ
	インゲンと油揚げのお浸し	いんげん 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 鶏卵 小麦粉 油
	かぼちゃと人参のミルク煮	かぼちゃ 人参 牛乳 砂糖 塩 コショウ コンソメ
	白おにぎり	米
03月12日 (金曜日)	牛肉の豆乳味噌煮込み	牛肉 玉ねぎ 人参 だし 豆乳 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	レンコンフライ	れんこん 小麦粉 鶏卵 パン粉 塩 コショウ 油
	春雨とワカメの酢の物	わかめ 春雨 だし 穀物酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	切干大根の煮物	切干大根 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩

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