

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
パン 除去食

日程	献立	原材料
03月01日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のカレー風味	豚肉 たまねぎ 人参 アレルギーカレー粉 醤油 塩 コショウ
	きのこの塩炒め	しめじ えのき 醤油 塩 コショウ
	キャベツと人参の味噌和え	きゃべつ 人参 味噌 砂糖 みりん
	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ 小麦粉 塩 油
03月02日 (火曜日)	グリーンピースの甘煮	グリーンピース 砂糖 塩
03月02日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のチンジャオロース風	ピーマン 豚肉 人参 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	小松菜と人参のお浸し	小松菜 人参 醤油 砂糖 みりん
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	コーンの塩ゆで	コーン 塩
03月05日 (金曜日)	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
03月05日 (金曜日)	白おにぎり	米
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 醤油 砂糖 酒 片栗粉 油
	大豆のカレー煮*	大豆 アレルギーカレー粉 醤油 砂糖 みりん
	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 醤油 砂糖 みりん
	かぼちゃの甘辛煮	かぼちゃ 醤油 砂糖 みりん
03月08日 (月曜日)	焼きビーフン	ビーフン きゃべつ 人参 醤油 塩 コショウ
03月08日 (月曜日)	白おにぎり	米
	トンカツ 生姜煮	豚肉 塩 コショウ アレルギーパン粉 小麦粉 生姜 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
	きのこ油揚げのソテー	しめじ えのき 油揚げ 醤油 塩 コショウ
	春雨と人参の甘辛煮	春雨 人参 醤油 砂糖 みりん
03月09日 (火曜日)	ひじきの煮物(グリーンピース)	ひじき 人参 グリーンピース 醤油 砂糖 みりん
03月09日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉とキャベツの豆乳味噌煮	豚肉 きゃべつ 人参 味噌 豆乳 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	インゲンのソテー	インゲン 醤油 塩 コショウ
	切干大根とわかめの酢の物	切干大根 わかめ 穀物酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 小麦粉 油
03月12日 (金曜日)	かぼちゃと人参の甘煮	かぼちゃ 人参 砂糖 塩
03月12日 (金曜日)	白おにぎり	米
	牛肉のトマト煮*	牛肉 玉ねぎ 人参 トマトホール ケチャップ にんにく 醤油 砂糖 塩 コショウ
	きのこ人参の炒め煮	しめじ 人参 醤油 砂糖 みりん
	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
	かぼちゃの天ぷら	かぼちゃ 小麦粉 塩 油
春雨とわかめの和風和え	わかめ 春雨 醤油 砂糖 みりん	

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