

雲雀丘学園幼稚園 様

令和03年度 07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
07月02日 (金曜日)	白おにぎり	米
	ゆの中華野菜炒め	イカ 豚肉 ニラ 玉ねぎ 人参 生姜 中華だし オイスターソース 醤油 酒 塩 コシヨウ ごま油 片栗粉
	昆布とえのきの佃煮風	えのき 昆布 醤油 砂糖 みりん
	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし 醤油 砂糖 みりん
	コーンとわかめの和風サラダ	コーン わかめ 酢 醤油 砂糖 塩 コシヨウ
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 鶏卵 小麦粉 油
07月05日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ミンチカツ デミソース	豚肉 牛肉 鶏肉 鶏卵 玉ねぎ パン粉 粒状植物性蛋白 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 バター コンソメ ハヤシルウ(フレーク) ソース ケチャップ 醤油 砂糖
	さつま揚げと油揚げの甘辛煮	さつま揚げ(卵白含む) 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん
	ビーフンのそぼろ炒め	ビーフン 人参 豚ミンチ 醤油 塩 コシヨウ
	*	
	カットコーン	コーン 塩
07月06日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のガーリックバター醤油	豚肉 玉ねぎ パセリ にんにく バター コンソメ 醤油 酒 塩 コシヨウ
	ひじきの煮物	ひじき 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	ごぼうとベーコンのソテー	ごぼう ベーコン 中華だし 醤油 塩 コシヨウ
	春雨とえのきの酢の物*	春雨 えのき 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
07月09日 (金曜日)	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
	りんごジュース	りんご ビタミンC
07月12日 (月曜日)	白おにぎり	米
	イタリアンスパゲティ風	スパゲティ 豚肉 玉ねぎ パセリ にんにく コンソメ ホールトマト ケチャップ 塩 コシヨウ オリーブ油
	いんげんと鶏肉の胡麻和え	いんげん 鶏ほぐし身(鶏肉 デキストリン ホエイパウダー 食塩 卵たんぱく pH調整剤 (原材料の一部に乳を含む)) 白ゴマ すりごま だし 醤油 砂糖 みりん
	きのこのバターソテー	しめじ ブナピー バター 醤油 塩 コシヨウ
	*	
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
07月13日 (火曜日)	白おにぎり	米
	トンカツソース	豚肉 塩 コシヨウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油 トンカツソース
	*	
	炊き合わせ	大根 さつま揚げ(卵白含む) 人参 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
つきこんのゆず味噌和え	つきこんにゃく すりごま 白みそ 砂糖 ゆず果汁	

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