

雲雀丘学園幼稚園 様

令和03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03日 (金曜日)	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 生姜 にんにく 醤油 酒 ごま油 片栗粉 油
	ひじきの煮物	ひじき 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	じゃがバター	じゃがいも コーン バター 砂糖 塩
	ほうれん草とツナの和え物	ほうれん草 ツナ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
12月06日 (月曜日)	白おにぎり	米
	牛肉のしぐれ煮	牛肉 糸こんにゃく しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	手作りコロッケカレー風味	じゃがいも 牛肉 豚肉 玉ねぎ カレー粉 スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	さつま揚げと人参の甘辛煮	花形さつま(人参・玉葱含む) 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	白菜と小松菜のおかか和え	白菜 小松菜 かつおぶし だし 醤油 砂糖 みりん
12月07日 (火曜日)	白おにぎり	米
	ハンバーグ クリームソース	牛肉 豚肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 鶏卵 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 マッシュルーム クリームシチュー バター 牛乳 コンソメ 塩
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
	さつまいもの甘煮	さつまいも 砂糖 塩
	ウインナーソテー	ウインナー 塩 コショウ
	マカロニのケチャップ和え*	マカロニ ケチャップ 砂糖 塩 コショウ
12月10日 (金曜日)	白おにぎり	米
	鮭のちゃんちゃん焼き	鮭 キャベツ 人参 味噌 バター 砂糖 みりん 酒
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	切干大根の煮物	切干大根 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
	カットコーン*	コーン 塩
12月13日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ポークカツ ソース	豚肉 塩 コショウ パン粉 小麦粉 鶏卵 牛乳 トンカツソース 油
	イタリアンスパゲティ	スパゲティ パセリ コンソメ ケチャップ 砂糖 塩 コショウ
	さつまいもの甘煮	さつまいも 砂糖 塩
	レンコンのバター炒め	レンコン 人参 バター コンソメ 醤油 塩 コショウ
いんげんのオリーブ炒め*	いんげん 人参 オリーブ油 塩 コショウ	
12月14日 (火曜日)	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 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラムル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンイオン 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

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