

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
12月03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
	ひじきの煮物	ひじき 人参 醤油 砂糖 みりん
	じゃがいものトマト煮	じゃがいも 玉ねぎ コーン トマトホール ケチャップ 醤油 砂糖 塩 コショウ
	白菜と人参のお浸し	白菜 人参 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
12月06日 (月曜日)	白おにぎり	米
	牛肉とごぼうの甘辛煮	牛肉 ごぼう しめじ 醤油 砂糖 みりん
	コロッケ*	じゃがいも 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 油
	高野豆腐とわかめの煮物	高野豆腐 わかめ 醤油 砂糖 みりん
	小松菜と人参の和え物	小松菜 人参 醤油 砂糖 みりん
	コーンの甘煮	コーン 砂糖 塩
12月07日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉ハンバーグ おろしソース	豚肉 玉ねぎ 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 大根おろし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
	さつまいもの煮物	さつまいも 醤油 砂糖 みりん
	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
	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
	牛肉の豆乳味噌煮込み	牛肉 玉ねぎ 人参 豆乳 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	ごぼうと赤ピーマンの甘辛炒め	ごぼう 赤ピーマン みりん 醤油 砂糖
	切干大根の煮物	切干大根 人参 醤油 砂糖 みりん
	厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ 豚ミンチ 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
	トンカツ 生姜煮	豚肉 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 油 生姜 醤油 砂糖 みりん
	マカロニきな粉	マカロニ きな粉 砂糖 塩
	さつまいもの甘煮	さつまいも 砂糖 塩
	れんこんとひじきの甘辛煮	れんこん ひじき 人参 醤油 砂糖 みりん 酒
	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)	アレルギーカレー	アレルギーカレールー(卵 乳 小麦 大豆 ビーナッツ含まず) 豚肉 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC

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