

## 雲雀丘学園幼稚園 様

令和03年度 01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
01月14日 (金曜日)	白おにぎり	米
	ミートソースマカロニ	マカロニ 豚ミンチ 玉ねぎ ニンニク トマトホール ケチャップ 醤油 砂糖 塩 コショウ
	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
	厚揚げのグリーンピースあん	厚揚げ グリーンピース 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	チンゲン菜と人参のお浸し*	チンゲン菜 人参 醤油 砂糖 みりん
	レンコンと赤ピーマンの甘辛煮	レンコン 赤ピーマン 醤油 砂糖 みりん
りんごジュース	りんご ビタミンC	
01月17日 (月曜日)	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
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
	大豆と野菜の煮物	大豆 グリーンピース 人参 醤油 砂糖 みりん
	ごぼうのカレー炒め*	ごぼう アレルギーカレー粉 醤油 砂糖 みりん
	ほうれん草のお浸し	ほうれん草 醤油 砂糖 みりん
01月18日 (火曜日)	白おにぎり	米
	トンカツ ケチャップ	豚肉 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 油 ケチャップ
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	インゲンとブナピーの炒め物	いんげん ブナピー 醤油 塩 コショウ
	こぶき芋	じゃがいも 塩
	白菜と人参の和え物*	白菜 人参 醤油 砂糖 みりん
01月21日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん
	切干大根と人参の甘酢漬け	切干大根 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 醤油
	きのこの炒めもの	しめじ えのき 醤油 塩 コショウ
	カットコーン	コーン 塩
	揚げナスの香味漬け	ナス 油 ネギ 醤油 砂糖 みりん
01月24日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉団子	豚肉 玉ねぎ 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 油 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	高野豆腐としめじの煮物*	高野豆腐 しめじ 醤油 砂糖 みりん
	わかめと白菜の和え物	白菜 わかめ 人参 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもと人参のレン煮	さつまいも 人参 レモン果汁 砂糖 塩
	マカロニのバジル炒め	マカロニ バジル にんにく 塩 コショウ
01月25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 ピーナッツ含まず) 豚肉 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
01月28日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉ハンバーグ コーンあん	豚肉 玉ねぎ 塩 コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 コーン 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	レンコンの天ぷら	蓮根 塩 小麦粉 油
	揚げなすと油揚げの煮浸し	なす 油 油揚げ 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもの甘煮	さつまいも 砂糖 塩
	チンゲン菜と人参の和風和え物	チンゲン菜 人参 醤油 砂糖 みりん
01月31日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の天ぷら カレーソース	豚肉 塩 小麦粉 油 アレルギーカレー粉 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	人参きな粉和え*	人参 きな粉 塩 砂糖
	添えブロッコリー	ブロッコリー 塩
	かぼちゃの甘辛煮	かぼちゃ 醤油 砂糖 みりん
	小松菜とえのきのソテー	小松菜 えのき 醤油 塩 コショウ

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