

雲雀丘学園幼稚園 様

令和03年度 03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
03月01日 (火曜日)	白おにぎり	米
	ポークケチャップ	豚肉 しめじ グリンピース コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 塩コショウ
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	チンゲン菜とベーコンのソテー	チンゲン菜 ベーコン(卵白含む) コンソメ 醤油 塩 コショウ
	揚げなすと油揚げのおろし和え	なす 油 油揚げ 大根 だし 醤油 砂糖 みりん
03月03日 (木曜日)	雛ちらし寿司(でんぶ)(錦糸卵なし)	米 椎茸 ちくわ 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ
	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
	添え人参	人参 塩
	白花豆の甘煮	白花豆 砂糖 塩
	菜の花のじゃこ和え	菜の花 ちりめんじゃこ だし 醤油 砂糖 みりん
	さつまいもの天ぷら	さつまいも 塩 鶏卵 小麦粉 油
03月04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 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ 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 じゃがいも
	りんごジュース	りんご ビタミンC
03月07日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ちくわの天ぷら	ちくわ(卵白含む) 小麦粉 鶏卵 塩 油 ソース
	焼きそば風パスタ	スパゲティ 豚肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 だし ソース 醤油 砂糖 塩 コショウ
	ひじきの煮物	ひじき 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
	フライホトト	じゃがいも 油 塩
03月08日 (火曜日)	白おにぎり	米
	白身魚フライ	カレイ 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	筑前煮	鶏肉 レンコン たけのこ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	きのこのバター醤油	しめじ エリンギ バター コンソメ 醤油 塩コショウ
小松菜の白和え	小松菜 こんにゃく 豆腐 人参 だし 味噌 醤油 砂糖 みりん	
03月11日 (金曜日)	キャロットライスおにぎり	米 人参 パター コンソメ 塩
	ハンバーグ ケチャップ	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 ケチャップ
	フライホトト	じゃがいも 油 塩
	金時豆	金時豆 醤油 砂糖 塩
	ほうれん草とハムのソテー	ほうれん草 ハム コンソメ 醤油 塩コショウ
	きのこの塩炒め*	しめじ えのき 玉ねぎ 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