

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
03月01日 (火曜日)	白おにぎり	米
	ポークチャップ	豚肉 しめじ グリンピース ケチャップ 砂糖 塩コショウ
	大学芋風	さつまいも 穀物酢 砂糖 塩 油
	チンゲン菜と黄ピーマンのソテー	チンゲン菜 黄ピーマン 醤油 塩コショウ
	揚げナスと油揚げの香味漬け	ナス 油 油揚げ 生姜 醤油 砂糖 みりん
れんこんと人参の甘辛煮	れんこん 人参 醤油 砂糖 みりん	
03月03日 (木曜日)	白おにぎり	米
	牛肉のしぐれ煮	牛肉 ごぼう しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	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
	ひじきと大豆の煮物	ひじき 人参 大豆 醤油 砂糖 みりん
	小松菜とえのきのお浸し	小松菜 えのき 醤油 砂糖 みりん
ピーマンのそぼろ炒め	ピーマン 人参 豚ミンチ 醤油 塩コショウ	
03月04日 (金曜日)	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
03月07日 (月曜日)	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
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
	豚肉と厚揚げのしぐれ煮	豚肉 厚揚げ 生姜 醤油 砂糖 みりん
	ごぼうと人参の和風和え*	ごぼう 人参 醤油 砂糖 みりん
フライドポテト	じゃがいも 油 塩	
03月08日 (火曜日)	白おにぎり	米
	豚肉のカレー風味	豚肉 玉ねぎ 黄ピーマン アレルギーカレー粉 醤油 塩 コショウ
	鶏肉とれんこんの炒め煮	鶏肉 れんこん 人参 醤油 砂糖 みりん 酒 油
	切干大根の煮物	切干大根 人参 醤油 砂糖 みりん
	小松菜の白和え	小松菜 豆腐 味噌 醤油 砂糖 みりん
インゲンのソテー	インゲン 醤油 塩コショウ	
03月11日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉ハンバーグ 照り焼き風	豚肉 玉ねぎ 塩コショウ 小麦粉 アレルギーパン粉 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	じゃがいもの天ぷら	じゃがいも 塩 小麦粉 油
	大豆と油揚げの煮物	大豆 油揚げ 醤油 砂糖 みりん
	ほうれん草と人参のお浸し	ほうれん草 人参 醤油 砂糖 みりん
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