

## 雲雀丘学園幼稚園 様

令和04年度 07月 アレルギー材料表(アレルギーC)

アレルギーC: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  
イン 牛肉 鶏肉 小麦 大豆 コンタ 除去食

| 日程              | 献立              | 原材料  |
|-----------------|-----------------|--|
| 07月01日<br>(金曜日) | 白おにぎり           | 米  |
|                 | 豚肉の生姜焼き         | 豚肉 玉ねぎ 人参 生姜 ビート 味の母 アレルギー醤油                         |
|                 | 金平ごぼう           | ゴボウ 人参 アレルギー醤油 ビート 味の母                               |
|                 | いんげんとえのきの和え物*   | いんげん えのき アレルギー醤油 ビート 味の母                             |
|                 | 春雨のそぼろ炒め*       | 春雨(豆不使用) 豚ミンチ アレルギー醤油 ビート 味の母 オリーブ油                  |
|                 | かぼちゃの甘煮         | かぼちゃ ビート 塩   |
| 07月04日<br>(月曜日) | 白おにぎり           | 米  |
|                 | 豚肉の竜田揚げ甘酢あん     | 豚肉 タビオカ粉 りんご酢 アレルギー醤油 味の母 ビート 塩 オリーブ油                |
|                 | こぶき芋(パセリ)       | じゃがいも 塩 パセリ  |
|                 | きのこの炒め物         | しめじ プナピー 玉ねぎ アレルギー醤油 塩 コショウ                          |
|                 | パプリカの和風サラダ      | パプリカ黄 パプリカ赤 りんご酢 オリーブ油 アレルギー醤油 ビート 塩コショウ             |
|                 | 切干大根の甘辛煮        | 切干大根 人参 アレルギー醤油 ビート 味の母                              |
| 07月05日<br>(火曜日) | 白おにぎり           | 米  |
|                 | 豚肉ハンバーグ トマトソース* | 豚肉 玉ねぎ 塩コショウ タビオカ粉 マッシュポテト トマト ビート オリーブ油             |
|                 | 米粉マカロニのカレー風味    | 米粉マカロニ(増粘剤) カレー粉(小麦粉 乳 卵 大豆 ビーナッツ含まず) アレルギー醤油 塩 コショウ |
|                 | さつまいもの甘辛煮       | さつまいも アレルギー醤油 ビート 味の母                                |
|                 | わかめと人参の和え物      | わかめ 人参 アレルギー醤油 ビート 味の母                               |
|                 | ブロッコリー天         | ブロッコリー 塩 タビオカ粉 オリーブ油                                 |
| 07月08日<br>(金曜日) | 特別アレルギーカレー      | 米 豚肉 玉ねぎ 人参 特別アレルギーカレールー(小麦粉・卵・乳・大豆・ビーナッツ含まず)        |
|                 | りんごジュース         | りんご ビタミンC  |
| 07月11日<br>(月曜日) | 白おにぎり           | 米  |
|                 | 豚肉団子            | 豚肉 玉ねぎ 塩コショウ タビオカ粉 マッシュポテト アレルギー醤油 ビート 味の母           |
|                 | ブナピーの香味和え       | ブナピー 玉ねぎ パセリ アレルギー醤油 ビート 味の母                         |
|                 | じゃがいものガーリック炒め   | じゃがいも にんにく アレルギー醤油 塩コショウ                             |
|                 | レンコンと人参の甘辛炒め    | れんこん 人参 アレルギー醤油 ビート 味の母                              |
|                 | ブロッコリー天         | ブロッコリー 塩 タビオカ粉 オリーブ油                                 |
| 07月12日<br>(火曜日) | 白おにぎり           | 米  |
|                 | 豚肉の塩レモン風味       | 豚肉 玉ねぎ パセリ レモン にんにく アレルギー醤油 塩 コショウ                   |
|                 | 切干大根とひじきの煮物     | 切干大根 人参 ひじき アレルギー醤油 ビート 味の母                          |
|                 | パプリカの甘酢和え       | パプリカ赤 パプリカ黄 りんご酢 ビート 味の母 塩 コショウ                      |
|                 | カリフラワーの生姜風味     | カリフラワー 生姜 アレルギー醤油 ビート 味の母                            |
|                 | コロッケ*           | じゃがいも 塩コショウ タビオカ粉 マッシュポテト オリーブ油                      |

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