

雲雀丘学園幼稚園 様

令和04年度 12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
12月02日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豆腐の中華あんかけ	豆腐 かにかま 人参 中華だし 生姜 醤油 砂糖 ごま油 片栗粉
	焼きビーフン	ビーフン 椎茸 人参 中華だし 醤油 塩 コショウ ごま油
	ブロッコリーの和風和え	ブロッコリー 酢 油 醤油 砂糖 塩コショウ
	ウインナーとコーンのカレー炒め	ウインナー コーン カレー粉 コンソメ 塩 コショウ
12月05日 (月曜日)	白おにぎり	米
	鯖のおろし煮	鯖 人参 大根 生姜 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	ひじきの煮物	ひじき さつま揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	いんげんと鶏肉の胡麻和え	いんげん 鶏ほぐし身(鶏肉 砂糖 食塩 香辛料 小麦たん白 調味料 増粘剤レハロース ph調整剤 香料 ホリリン酸Na 酸化防止剤(一部に小麦・鶏肉を含む) 白ゴマ すりごま だし 醤油 砂糖 みりん
手作りコロッケ	牛肉 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ スキムミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油	
12月06日 (火曜日)	白おにぎり	米
	チンジャオロース	豚肉 タケノコ ピーマン 中華だし オイスターソース 醤油 砂糖 酒 片栗粉
	ちくわの天ぷら	ちくわ(卵白含む) 小麦粉 鶏卵 塩 油
	じゃがいものガーリック炒め	じゃがいも にんにく 醤油 塩コショウ
	カットコーン	コーン 塩
ひよこ豆のり塩バター	ひよこ豆 青のり マーガリン(バター) コンソメ 塩 コショウ	
12月09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 カラムル色素 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
12月12日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ハンバーグ トマトソース	豚肉 牛肉 鶏肉 玉ねぎ パン粉 鶏卵 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 しめじ 玉ねぎ ホールトマト ケチャップ チキンコンソメ にんにく オリーブオイル 塩コショウ
	大豆とグリーンピースの煮物*	大豆 グリーンピース 醤油 砂糖 みりん
	小松菜とじゃこのお浸し	小松菜 ちりめんじゃこ 人参 油 だし 醤油 砂糖 みりん
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
12月13日 (火曜日)	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
	さつま揚げの甘辛煮	花形さつま(人参・玉葱含む) だし 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 鶏卵 小麦粉 油
	春雨とかにかまの酢の物	春雨 かにかま 人参 すりごま だし 穀物酢 醤油 砂糖 みりん 塩
バターコーン(パセリ)	コーン パセリ マーガリン(バター) 砂糖 塩 コショウ	

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

□

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