

## 雲雀丘学園幼稚園 様

令和05年度 04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
04月17日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ポークチャップ	豚肉 玉ねぎ しめじ コンソメ ケチャップ ソース 砂糖 塩 コショウ
	糸こんの青のり炒め	青のり 糸こん 醤油 砂糖 みりん
	手作りほうれん草コロッケ	牛肉 豚肉 ほうれん草 じゃがいも 玉ねぎ スkimミルク 牛乳 砂糖 酒 塩 コショウ 鶏卵 小麦粉 パン粉 油
	キャベツとちくわの和え物	キャベツ ちくわ(卵白含む) 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
04月18日 (火曜日)	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 チキンイオン 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
04月21日 (金曜日)	白おにぎり	米
	牛肉の甘辛煮	牛肉 糸こん 人参 白ゴマ 醤油 砂糖 みりん ごま油
	白菜と糸昆布の和え物	白菜 糸昆布 だし 醤油 みりん
	鶏団子	鶏肉 玉ねぎ しょうが 塩 コショウ 鶏卵 酒 パン粉 片栗粉 ごま油 油 中華だし 醤油 砂 糖 みりん
	高野豆腐のえびあんかけ	高野豆腐 エビ グリンピース だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
04月24日 (月曜日)	白おにぎり	米
	鮭の塩焼き(ホト添え)	鮭 塩 じゃがいも 油
	なすの天ぷら	ナス 小麦粉 鶏卵 塩 油
	筑前煮	鶏肉 たけのこ 椎茸 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	カットコーン	コーン 塩
04月25日 (火曜日)	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 鶏卵 生姜 にんにく 醤油 酒 ごま油 片栗粉 油
	切干大根とツナの炒め煮	切干大根 ツナ 人参 中華だし 醤油 砂糖 みりん ごま油
	さつまいもきな粉	さつまいも きな粉 砂糖 塩
	菜の花とかまぼこの煮浸し	菜の花 かまぼこ だし 醤油 砂糖 みりん
04月28日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の人参おろし煮	人参 豚肉 玉ねぎ だし 醤油 砂糖 みりん
	糸こんにゃくの土佐煮	糸こん かつおぶし だし 醤油 砂糖 みりん
	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
	ひじきとブナピーの炒め煮	ひじき ブナピー 油揚げ だし 醤油 砂糖 みりん 酒

※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