

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
ハイン 除去食

日程	献立	原材料
04月17日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の野菜炒め	豚肉 小松菜 しめじ 人参 醤油 酒 塩 コショウ
	カリフラワーの香味和え	カリフラワー パセリ 醤油 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
	ひじきの煮物	ひじき 油揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん
04月18日 (火曜日)	アレルギーカレー	豚肉 玉ねぎ 人参 米 アレルギーカレールー (でん粉 パーム油なたね油 砂糖 食塩 アレルギーカレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋 デンプン カラムル1 ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料)
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
	豚肉団子の照り焼き*	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
	きのこのレモン風味マリネ	しめじ えのき 人参 レモン果汁 オリーブ油 穀物酢 醤油 砂糖 塩コショウ
	ビーフンの炒め物*	ビーフン 人参 醤油 塩 コショウ
	高野豆腐とグリーンピースの煮物	高野豆腐 グリーンピース 醤油 砂糖 みりん
04月24日 (月曜日)	白おにぎり	米
牛肉のすき焼き風	牛肉 白菜 玉ねぎ 麩 醤油 砂糖 みりん	
厚揚げの肉味噌煮	厚揚げ 豚ミンチ 味噌 醤油 砂糖 みりん 片栗粉	
カットコーン	コーン 塩	
なすの揚げ浸し	ナス 油 しょうが 醤油 砂糖 みりん	
根菜煮	人参 ごぼう レンコン 醤油 砂糖 みりん	
04月25日 (火曜日)	白おにぎり	米
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 醤油 砂糖 酒 片栗粉 油
	切干大根と油揚げの煮物	切干大根 油揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリーの塩ゆで	ブロッコリー 塩
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
04月28日 (金曜日)	白おにぎり	米
豚肉の塩タレ炒め	豚肉 玉ねぎ にんにく レモン果汁 醤油 酒 塩	
焼きビーフン*	ビーフン 豚ミンチ 人参 醤油 塩 コショウ 油	
ひじきの煮物*	ひじき 人参 醤油 砂糖 みりん	
白菜と赤ピーマンの和え物	白菜 赤ピーマン 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	

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