

雲雀丘学園幼稚園 様

令和05年度 03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
03月01日 (金曜日)	雑ちらし寿司(でんぶ・グリーンピース)	米 椎茸 ちくわ 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ グリンピース
	牛肉のしぐれ煮	牛肉 糸こんに 人参 しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	さつまいものレモン煮	さつまいも レモン果汁 砂糖 塩
	菜の花のゆず香和え	菜の花 ゆず果汁 だし 醤油 砂糖 みりん
	レコンの磯辺フライ	れんこん 青のり 塩 コショウ 小麦粉 パン粉 油
03月04日 (月曜日)	白おにぎり	米
	鯖の味噌煮(人参添え)	鯖 人参 生姜 味噌 だし 醤油 砂糖 みりん 酒
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	大豆の甘煮	大豆 だし 砂糖 塩
	キャベツとしめじの煮浸し	キャベツ しめじ だし 醤油 砂糖 みりん
ブロッコリーとベーコンの和風サラダ	ブロッコリー ベーコン(卵白含む) だし 酢 油 醤油 砂糖 塩コショウ	
03月05日 (火曜日)	白おにぎり	米
	筍と豚肉のバター醤油	豚肉 筍 赤ピーマン マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ
	カリフラワー天	カリフラワー コンソメ 塩 小麦粉 油
	がんもとわかめの含め煮	がんも わかめ 人参 だし 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
03月08日 (金曜日)	白おにぎり	米
	イカの天ぷら カレー風味	イカ 塩 コショウ 小麦粉 カレー粉 油
	切干大根と糸昆布の煮物	切干大根 糸昆布 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	厚揚げの肉味噌あん	厚揚げ 鶏ミンチ 味噌 だし 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	いんげんのガーリック炒め*	いんげん にんにく 醤油 塩 コショウ 油
03月11日 (月曜日)	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 カラメル色素 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
03月12日 (火曜日)	じゃごごはんおにぎり	ちりめんじゃこ 醤油 砂糖 みりん 酒 米
	豚じゃが	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 醤油 砂糖 みりん
	なすの天ぷら	ナス 塩 小麦粉 油
	糸こんにと油揚げの炒め煮	糸こんに 油揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん 油
	グリーンピースのそぼろ煮*	グリーンピース 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん

※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(アレルゲン含む)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