

アレルギー予定献立表（令和4年7月 幼稚園）

献立ブロック（幼稚園）

7月1日(金)			7月6日(水)			7月7日(木)			7月8日(金)				
菜飯 牛乳 すき焼きうどん たこときゅうりの酢の物 オレンジゼリー			キャロットピラフ 牛乳 コンソメスープ ジャーマンポテト ブロッコリーとパプリカのサラダ			三色丼 牛乳 オクラの味噌汁 七タゼリー			ナン 牛乳 ひき肉カレー ささみポテトカツ ツナとゴーヤのサラダ				
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		
	米 (50g)	1 食	豆鶏	米 (50g)	1 食		米 (50g)	1 食	麦豆	ナン50g	1 こ		
	菜飯の素	1.71 g	鶏	キャロットピラフの素	15.71 g		卵麦豆 錦系卵	16 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豆	ツナ	32 g	豚	豚ももひき肉	16 g		
麦	うどん	32 g	鶏	鶏むね皮つき	12 g	麦豆	土しょうが	0.8 g		じゃがいも	32 g		
牛	牛肉ショルダー	24 g		たまねぎ	24 g		しょうゆ (こいくち)	1.6 g		たまねぎ	32 g		
豆	焼き豆腐	32 g	豆	にんじん	16 g		砂糖・上白糖	1.6 g		にんじん	16 g		
	たまねぎ	32 g	麦牛豆	えだまめ	4 g		料理酒	0.8 g		グリーンピース	4 g		
	青ねぎ	6.4 g	麦豆	マギーブイオン	0.8 g		みりん風調味料	0.8 g		乳	脱脂粉乳	2.4 g	
	つきこんにゃく	32 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.4 g		小松菜	5.6 g			なたねサラダ油	0.24 g	
	砂糖・上白糖	2.8 g		水	96 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本			食塩	0.24 g	
麦豆	しょうゆ (こいくち)	3.6 g		じゃがいも	24 g	豆	オクラ	5.6 g			こしょう	0.06 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.8 g		たまねぎ	16 g	豆	木綿豆腐	24 g		り	ソース (中濃)	2.4 g	
	水	9.6 g		にんじん	4 g	豆	油あげ	3.2 g			ワイン (白)	0.8 g	
	たこ	5.6 g		ベーコン	8 g		焼きちくわ	4 g		乳麦豆豚りハ	バーモントカレー	6.4 g	
	きゅうり	20 g		パセリ	0.08 g		にんじん	8 g		乳麦豆鶏豚りご	ジャワカレー	3.2 g	
	にんじん	4 g		オリーブオイル	0.48 g		たまねぎ	16 g			水	88 g	
	カットわかめ	0.64 g		食塩	0.12 g	豆	淡色辛みそ	6 g		豆鶏	ささみポテトカツ	1 こ	
	酢・穀物酢	1.6 g		こしょう	0.04 g		和風だしの素	0.4 g			なたねてんぷら油	5 g	
	砂糖・上白糖	1.6 g	麦牛豆	マギーブイオン	0.32 g		水	100 g		豆	ツナ	5.6 g	
麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.6 g		ブロッコリー	28 g	乳豆	七タゼリー	1 こ			ゴーヤ	9.6 g	
れ	オレンジゼリー	1 こ		赤パプリカ	4 g						きゅうり	22.4 g	
				黄パプリカ	4 g						豆	ノンエッグマヨネーズ	5.6 g
				なたねサラダ油	1.2 g							食塩	0.08 g
				酢・穀物酢	0.8 g								
				食塩	0.26 g								
				こしょう	0.02 g								
				砂糖・上白糖	0.56 g								
アレルギー 除去食対応						三色丼 (錦系卵) → 配缶しません			ひき肉カレー → ①脱脂粉乳除去 ②ルウ変更 (アレルギー：大豆、小麦)				

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いか ら:いくら 乳:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マツ:まつたけ 豚:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー予定献立表 (令和4年7月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

7月13日(水)		7月14日(木)		7月15日(金)	
ゆかり御飯 牛乳 もずくスープ 春巻 冷しゃぶサラダ		黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 白身魚といかのオーロラソースかけ ズッキーニとレタスのマリネ		御飯 牛乳 新じゃがのそぼろ煮 野菜のゆずあえ もちクリームアイス	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米 (50g)	1 食	麦 コッペパン (60g)	1 こ	米 (50g)	1 食
ゆかり御飯の素	0.53 g	黒砂糖	5.28 g	乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豚豚ももひき肉	16 g
たまねぎ	24 g	豆 冷凍白玉餅	24 g	じゃがいも	44 g
コーン	4 g	れ みかん缶詰	20 g	にんじん	20 g
にんじん	12 g	パ ｲｯﾌﾞﾙ缶詰	20 g	たまねぎ	24 g
もずく	8 g	り りんご角切り	8 g	豆 さつま揚げ	12 g
鶏豚 肉団子	9.6 g	り カットゼリー (ぶどう)	8 g	豆 厚揚げ	16 g
麦豆鶏豚ご 中華スープの素	0.64 g	り カットゼリー (りんご)	8 g	砂糖・上白糖	3.2 g
麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.4 g	り カットゼリー (さくらんぼ)	8 g	麦豆 しょうゆ (こいくち)	2.4 g
水	100 g	り カットゼリー (サイダー)	8 g	麦豆 しょうゆ (うすくち)	2 g
麦豆鶏ご 春巻	1 こ	り りんごジュース	5.6 g	水	28 g
なたねてんぷら油	5 g	麦 白身魚フリッター	20 g	キャベツ	24 g
豚 豚スライス肉	12 g	麦 いかフリッター	20 g	にんじん	4 g
カットわかめ	0.4 g	なたねてんぷら油	5 g	鶏 鶏ささ身	4 g
キャベツ	16 g	土しょうが	0.4 g	ゆず(果汁)	0.8 g
麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.6 g	トマトケチャップ袋	3.6 g	砂糖・上白糖	1.6 g
酢・穀物酢	0.8 g	乳 脱脂粉乳	0.72 g	麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.6 g
砂糖・上白糖	1.44 g	水	2.8 g	酢・穀物酢	0.8 g
ご いらごま・すり	1.2 g	豆 ノンエッグマヨネーズ	3.6 g	乳豆 もちクリームアイス	1 こ
豆 ノンエッグマヨネーズ	3.2 g	砂糖・上白糖	1.04 g		
		ズッキーニ	20 g		
		レタス	12 g		
		豆 ツナ	4 g		
		コーン	4 g		
		にんじん	4 g		
		酢・穀物酢	2.16 g		
		砂糖・上白糖	1.36 g		
		食塩	0.24 g		
		オリーブオイル	1.2 g		
		麦牛豆 マギーブイヨン	0.16 g		
		こしょう	0.04 g		
アレルギー 除去食対応		白身魚といかのオーロラソースかけ → 脱脂粉乳除去		もちクリームアイス → みかんタルトに変更 (アレルギー：大豆、オレンジ)	

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 苺:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いから いくら れ:オレンジ キ:キウイフルーツ 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉
豚:豚肉 マ:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド