アレルギー予定献立表 （令和４年１１月　幼稚園）

献立ブロック （幼稚園）

11月2日(水)

御飯
牛乳
わかめスープ
きのこのチャプチェ
チンゲン菜とちくわの中華あえ

	食品名	分量
	米（50g）	1 食
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本
	カットわかめ	0.24 g
鶏豚	肉団子	12 g
	にんじん	8 g
	もやし	5.6 g
	たまねぎ	16 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.64 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.16 g
	水	96 g
鶏	鶏ひき肉	9.6 g
	春雨	4 g
	ぶなしめじ	8 g
	エリンギ	5.6 g
	たまねぎ	16 g
	にんじん	4 g
	なたねサラダ油	0.12 g
	おろし生姜	0.24 g
	砂糖・上白糖	0.88 g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	1.44 g
	砂糖・上白糖	0.72 g
	料理酒	1.04 g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	2 g
ご	ごま油	0.16 g
	チンゲンサイ	28 g
	焼きちくわ	6.4 g
	砂糖・上白糖	1.2 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	2 g
	酢・穀物酢	1.6 g
ご	ごま油	0.48 g

11月4日(金)

ひじき御飯
牛乳
鶏すきうどん
ほうれん草ともやしのごま和え
たい焼き

	食品名	分量
	米（50g）	1 食
麦豆	ひじきご飯の素	1.43 g
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本
鶏	鶏むね皮つき	20 g
麦	うどん	32 g
	つきこんにゃく	32 g
豆ｾﾞ	焼き豆腐	32 g
	たまねぎ	32 g
	根深ねぎ	6.4 g
	砂糖・上白糖	2.8 g
	なたねサラダ油	0.16 g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	3.6 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.8 g
	水	9.6 g
	ほうれんそう	24 g
	もやし	8 g
	にんじん	4 g
ご	いりごま・すり	1.2 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	1.6 g
麦	たい焼き	1 こ

11月9日(水)

御飯
牛乳
ビーフンスープ
中華風から揚げ
ひじきとかぶのナムル

	食品名	分量
	米（50g）	1 食
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本
	ビーフン	4 g
豚	豚ももひき肉	12 g
	たまねぎ	20 g
	にんじん	8 g
	小松菜	4 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.16 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.8 g
	なたねサラダ油	0.12 g
	水	100 g
鶏	鶏むね皮つき	44 g
	食塩	0.16 g
	こしょう	0.03 g
	じゃがいもでんぷん	3.2 g
麦	小麦粉	4 g
	なたねてんぷら油	6 g
	根深ねぎ	2.4 g
	おろし生姜	0.4 g
	砂糖・上白糖	2.4 g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	2.4 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.08 g
	酢・穀物酢	1.6 g
ご	ごま油	0.4 g
	干しひじき	0.24 g
	かぶ	28 g
豆	えだまめ	5.6 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	0.8 g
ご	ごま油	0.8 g
ご	ごま（いりごま）	0.4 g
	食塩	0.16 g

11月10日(木)

減量パインパン
牛乳
スパゲティナポリタン
さつま芋のサラダ
チョコクレープ

	食品名	分量
麦	減量コッペパン（56g）	1 こ
	ドライパイン	3.6 g
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本
麦	スパゲティ(乾)	28 g
豚	ベーコン	8 g
	たまねぎ	28 g
	にんじん	20 g
	ピーマン	4 g
	食塩	0.24 g
	こしょう	0.03 g
	トマトケチャップ袋	12.8 g
り	ソース（中濃）	4 g
	なたねサラダ油	0.4 g
	さつまいも	20 g
豆	ツナ	4 g
	たまねぎ	8 g
	きゅうり	8 g
豆	ノンエッグマヨネーズ	5.6 g
麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.2 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	0.24 g
	黒こしょう(粒)	0.01 g
豆	チョコクレープ	1 こ

アレルギー除去食対応

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ﾋﾟ:落花生 ｴﾋ:えび 蟹:かに 鮑:あわび ｲｶ:いか ら:いくら ｵﾚ: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 ﾓﾓ:もも 芋:やまいも り:りんご ｾﾞ:ゼラチン ﾊﾞ: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１１月　幼稚園）

献立ブロック （幼稚園）

11月11日(金)			11月16日(水)			11月17日(木)			11月18日(金)		
御飯 牛乳 きのこ汁 ハンバーグのてりやきソースかけ 大根のゆずあえ			中華丼 牛乳 春雨の酢の物 りんご（王林）			黒糖パン 牛乳 レタススープ ジャーマンポテト フルーツあえ			御飯 牛乳 芋のこ汁 たちうおフライ 白菜のおひたし		
	食品名	**分量**		**食品名**	**分量**		**食品名**	**分量**		**食品名**	**分量**
	米（50g）	1 食		米（50g）	1 食	麦	コッペパン（60g）	1 こ		米（50g）	1 食
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本	豚	豚スライス肉	24 g		黒砂糖	5.28 g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本
	えのき茸	5.6 g	ｲｶ	いか	16 g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本		里芋	20 g
	ぶなしめじ	8 g	ｴﾋ	えび	16 g	豆鶏	彩り野菜ミートボール	16 g		ごぼう	8 g
豆	木綿豆腐	24 g		はくさい	32 g		レタス	16 g		つきこんにゃく	8 g
	蒸しかまぼこ	4 g		たまねぎ	36 g		にんじん	8 g		にんじん	8 g
	にんじん	8 g		にんじん	20 g		たまねぎ	24 g	豆	厚揚げ	9.6 g
	根深ねぎ	4 g		干ししいたけ	0.8 g		ぶなしめじ	4 g		まいたけ	4 g
鯖	だしパック	1.6 g		なたねサラダ油	0.24 g	麦牛豆	マギーブイヨン	0.56 g		根深ねぎ	4 g
麦豆	しょうゆ（うすくち）	3.6 g		こしょう	0.03 g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.08 g	豆	淡色辛みそ	5.6 g
	食塩	0.16 g	麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.64 g		水	96 g		和風だしの素	0.4 g
	水	96 g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	3.2 g		じゃがいも	24 g		水	96 g
鶏豚	ハンバーグ	1 こ		みりん風調味料	0.8 g		たまねぎ	16 g	麦豆	たちうおフライ	1 こ
	砂糖・上白糖	1 g		じゃがいもでんぷん	2 g	豚	ベーコン	8 g		なたねてんぷら油	4 g
麦豆	しょうゆ（こいくち）	3 g		水	16 g		パセリ・乾	0.08 g		はくさい	40 g
	料理酒	2.5 g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本		オリーブオイル	0.48 g		にんじん	4 g
	みりん風調味料	3 g		はるさめ	4.8 g		食塩	0.12 g		かつお節・花カット	0.4 g
	じゃがいもでんぷん	0.4 g		にんじん	4.8 g		こしょう	0.04 g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.8 g
	大根	32 g		きゅうり	16 g	麦牛豆	マギーブイヨン	0.32 g			
	にんじん	4 g		酢・穀物酢	2.4 g		パイナップル缶詰	16 g			
鶏	鶏ささ身	4 g		砂糖・上白糖	1.6 g		ナタデココ	16 g			
	ゆず(果汁)	0.8 g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	3.2 g	ｵﾚ	みかん缶詰	16 g			
	砂糖・上白糖	1.6 g	ご	ごま油	0.64 g						
麦豆	しょうゆ（うすくち）	1.6 g	り	カットりんご	1 こ						
	酢・穀物酢	0.8 g									
アレルギー除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ﾋﾟ:落花生 ｴﾋ:えび 蟹:かに 鮑:あわび ｲｶ:いか ら:いくら ｵﾚ: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 ﾓﾓ:もも 芋:やまいも り:りんご ｾﾞ:ゼラチン ﾊﾞ: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１１月　幼稚園）

献立ブロック （幼稚園）

11月24日(木)			11月25日(金)			11月30日(水)					
御飯 牛乳 さつま汁 いわしのおかか煮 ひじきとごぼうの炒め煮			大豆とコーンのカレー 牛乳 ほうれん草のオムレツ コールスローサラダ			御飯 牛乳 うずらおでん キャベツとれんこんの梅あえ みかん					
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量			
	米（50g）	1 食		米（麦御飯用）（40g）	1 食		米（50g）	1 食			
乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本		米粒麦	4 g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本			
豚	豚スライス肉	8 g	豆	大豆	8 g	卵	うずら卵	24 g			
	さつまいも	32 g	鶏	鶏ひき肉	12 g	牛	牛肉ショルダー	16 g			
	大根	24 g		じゃがいも	28 g		大根	32 g			
	にんじん	8 g		たまねぎ	28 g	豆	厚揚げ	16 g			
	カットわかめ	0.24 g		にんじん	16 g		焼きちくわ	12 g			
豆	淡色辛みそ	5.6 g		コーン	8 g		こんにゃく(板)	16 g			
	和風だしの素	0.4 g	乳	脱脂粉乳	2.4 g		にんじん	12 g			
	水	96 g		なたねサラダ油	0.24 g	麦豆	しょうゆ（うすくち）	2.4 g			
麦豆	いわしのおかか煮	1 こ		食塩	0.24 g	麦豆	しょうゆ（こいくち）	2.4 g			
	干しひじき	1.6 g		こしょう	0.06 g		砂糖・上白糖	2.4 g			
	ごぼう	9.6 g	り	ソース（中濃）	2.4 g		料理酒	0.8 g			
	にんじん	4 g		ワイン（白）	0.8 g		水	28 g			
豆	さつま揚げ	4 g	麦乳豆豚りﾊﾞ	バーモントカレー	6.4 g		キャベツ	22.4 g			
	さやいんげん	2.4 g	乳麦豆鶏豚りご	ジャワカレー	3.2 g	豆	ツナ	4 g			
麦豆	しょうゆ（こいくち）	2.4 g		水	88 g		れんこん	5.6 g			
	砂糖・上白糖	1.6 g	乳	牛乳（飲用普通牛乳）	1 本	麦豆	しょうゆ（うすくち）	1.36 g			
	みりん風調味料	0.8 g	卵豆鶏	ほうれん草のオムレツ	1 こ		梅びしお	0.48 g			
	なたねサラダ油	0.32 g		キャベツ	24 g	り	減塩梅びしお	0.24 g			
	和風だしの素	0.24 g		にんじん	4 g		砂糖・上白糖	0.64 g			
	水	12 g	豆	えだまめ	4 g		乾燥カリカリ梅	0.12 g			
			豆	ノンエッグマヨネーズ	4.8 g	れ	みかん(温州)	1 こ			
				酢・穀物酢	1.28 g						
				砂糖・上白糖	0.96 g						
				食塩	0.08 g						
				こしょう	0.02 g						
アレルギー除去食対応			**大豆とコーンのカレー** → ①脱脂粉乳除去 ②ルウ変更 （アレルゲン：大豆、小麦） **ほうれん草のオムレツ** → キャベツ鶏つくねに変更 （アレルゲン：鶏肉、豚肉）			**うずらおでん** → うずら卵を除去します					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ﾋﾟ:落花生 ｴﾋ:えび 蟹:かに 鮑:あわび ｲｶ: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 ﾏﾂ:まつたけ ﾓﾓ:もも 芋:やまいも り:りんご ｾﾞ:ゼラチン ﾊﾞ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド