

アレルギー予定献立表 (令和5年2月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

2月1日(水)			2月2日(木)			2月3日(金)			2月8日(水)		
御飯 牛乳 ほうれん草の味噌汁 野菜豆腐ナゲット 焼き豚			減量コッペパン 牛乳 いちじくのミートソーススパゲティ ポテトサラダ オレンジゼリー			御飯 牛乳 高野豆腐の煮物 鰯の生姜煮 キャベツとれんこんの梅あえ 節分デザート			御飯 牛乳 たぬき汁 鯖の味噌煮 白菜のゆずあえ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
米 (50g)	1 食		減量コッペパン (56g)	1 こ		米 (50g)	1 食		米 (50g)	1 食	
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		乳牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	
ほうれんそう	9.6 g		麦スパゲティ(乾)	28 g		豆高野豆腐	5.6 g		つきごんにやく	16 g	
豆油あげ	3.2 g		豚豚ももひき肉	20 g		大根	32 g		にんじん	8 g	
にんじん	8 g		たまねぎ	28 g		焼きちくわ	8 g		たまねぎ	20 g	
たまねぎ	20 g		にんじん	12 g		豆かんもどき	15 g		豆さつま揚げ	12 g	
豆さつま揚げ	5.6 g		いちじく	7.2 g		豆にんじん	20 g		根深ねぎ	4 g	
根深ねぎ	4 g		パセリ	0.08 g		豆えだまめ	4 g		おろし生姜	0.32 g	
豆淡色辛みそ	5.6 g		食塩	0.24 g		砂糖・上白糖	2.4 g		なたねサラダ油	0.24 g	
和風だしの素	0.4 g		こしょう	0.02 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	3.2 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	2.88 g	
水	96 g		おろしにんにく	0.4 g		和風だしの素	0.48 g		じゃがいもでんぷん	0.4 g	
麦豆野菜豆腐ナゲット	2 こ		トマト(缶詰)	4 g		みりん風調味料	0.8 g		和風だしの素	0.4 g	
なたねてんぷら油	5 g		トマトケチャップ袋	11.2 g		水	32 g		水	96 g	
豚豚もも肉	36 g		りどんかつソース	4 g		麦豆いわしの生姜煮	1 こ		鯖豆鯖の味噌煮	1 こ	
土しょうが	0.56 g		麦牛豆マギーブイヨン	0.8 g		キャベツ	22.4 g		はくさい	40 g	
こしょう	0.02 g		オリーブオイル	0.16 g		鶏鶏ささ身	4 g		にんじん	5.6 g	
砂糖・上白糖	1.2 g		豆じゃがいも	16 g		れんこん	5.6 g		鶏鶏ささ身	4 g	
みりん風調味料	2.4 g		豆ツナ	4 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	1.36 g		ゆず(果汁)	0.8 g	
麦豆しょうゆ (こいくち)	4.16 g		たまねぎ	8 g		梅びしお	0.48 g		砂糖・上白糖	1.6 g	
水	8 g		きゅうり	8 g		り減塩梅びしお	0.24 g		麦豆しょうゆ (うすくち)	1.6 g	
			豆ノンエッグマヨネーズ	5.6 g		砂糖・上白糖	0.64 g		酢・穀物酢	0.8 g	
			麦豆鶏豚ご中華スープの素	0.2 g		乾燥カリカリ梅	0.12 g				
			麦豆しょうゆ (うすくち)	0.24 g		豆豆乳プリンタルト (わか松幼稚園)	1 こ				
			黒こしょう	0.01 g		卵・乳卵ポーロ (小野東幼稚園)	1 こ				
			れオレンジゼリー	1 こ							
アレルギー 除去食対応						※小野東幼稚園のみ 卵ポーロ → 豆乳プリンタルトに変更 (アレルギー：大豆)					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 肉:いから いくら 札: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

アレルギー予定献立表 (令和5年2月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

2月9日(木)			2月10日(金)			2月15日(水)			2月16日(木)		
黒糖パン 牛乳 モーモートマトスープ 鶏肉のマーマレード焼き キャベツと人参のサラダ			御飯 牛乳 じゃがいものそばろ煮 千草あえ たい焼き			御飯 牛乳 吉野汁 牛肉の甘辛炒め いかときゅうりの酢の物			減量バインパン 牛乳 ビーフン炒め 中華風コースロー 型抜きレアチーズ		
	食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量
麦	コッペパン (60g)	1 こ		米 (50g)	1 食		米 (50g)	1 食	麦	減量コッペパン (56g)	1 こ
	黒砂糖	5.28 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		ドライパイン	3.6 g
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	豚	豚ももひき肉	16 g	豆	油あげ	3.2 g	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
牛	牛肉ショルダー	12 g		じゃがいも	44 g		にんじん	8 g		ビーフン	20 g
	じゃがいも	20 g		にんじん	20 g	豆	木綿豆腐	20 g	豚	豚スライス肉	20 g
	たまねぎ	24 g		たまねぎ	20 g		えのき茸	5.6 g		にんじん	16 g
	ミックスビーンズ	6.4 g		糸こんにゃく	16 g		ほうれんそう	5.6 g		たまねぎ	32 g
	食塩	0.16 g	豆	厚揚げ	16 g		干しいたけ	0.4 g		もやし	16 g
	こしょう	0.02 g		砂糖・上白糖	3.2 g	鯖	だしパック	1.6 g		小松菜	4 g
	おろしにんにく	0.4 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	2.4 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.6 g		干しいたけ	0.8 g
	トマト(缶詰)	24 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g		食塩	0.16 g		土しょうが	0.8 g
	トマトケチャップ袋	9.6 g		水	28 g		じゃがいもでんぷん	0.96 g		食塩	0.24 g
麦牛豆	マジーブイヨン	0.8 g	豆	油あげ	2.4 g		水	96 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	3.6 g
豆	マーガリン	0.48 g		ほうれんそう	26.4 g	牛	牛肉ショルダー	20 g		こしょう	0.03 g
	オリーブオイル	0.4 g		えのき茸	7.2 g		たまねぎ	24 g		なたねサラダ油	0.64 g
麦豆	豆乳チーズ	6.4 g		砂糖・上白糖	0.88 g		にんじん	5.6 g	ご	ごま油	0.24 g
	水	88 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.16 g		なたねサラダ油	0.16 g		料理酒	0.8 g
鶏	鶏むね皮つき	44 g		酢・穀物酢	0.56 g		砂糖・上白糖	1.36 g		キャベツ	24 g
	食塩	0.08 g		なたねサラダ油	0.48 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	1.36 g	豆	ツナ	4 g
	こしょう	0.01 g	ご	いりごま・すり	0.8 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.04 g		にんじん	4 g
乳	マーマレード	5 g	麦	たい焼き	1 こ	効	いか	8 g		干しひじき	0.32 g
麦豆	しょうゆ (こいくち)	1.36 g					きゅうり	20 g		食塩	0.24 g
	みりん風調味料	0.08 g					カットわかめ	0.8 g		こしょう	0.02 g
豆	ツナ	4 g					酢・穀物酢	1.6 g	ご	ごま油	1.2 g
	キャベツ	24 g					砂糖・上白糖	1.6 g		酢・穀物酢	0.56 g
	にんじん	5.6 g				麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.6 g		砂糖・上白糖	0.12 g
	なたねサラダ油	1.2 g							麦豆鶏豚ご	中華スープの素	0.12 g
	酢・穀物酢	0.8 g							麦豆	しょうゆ (うすくち)	0.4 g
	食塩	0.24 g							乳	一ロレアチーズ (いちご)	1 こ
	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									型抜きレアチーズ → 黒糖ビーンズに変更 (アレルギーン：大豆、小麦)		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効: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:まつたけ 珉:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ: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5年2月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

2月17日(金)			2月22日(水)			2月24日(金)		
御飯 牛乳 岩津ねぎの味噌汁 鶏肉のごま酢かけ 菜の花と水菜のおひたし			キャロットピラフ 牛乳 野菜スープ バーベキューチキン ブロッコリーとカリフラワーのマリネ			カレーライス (じゃが減) 牛乳 かぼちゃフライ 大豆サラダ (マヨ)		
食品名	分量		食品名	分量	食品名	分量		
米 (50g)	1 食		米 (50g)	1 食	米 (麦御飯用) (40g)	1 食		
乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		豆鶏 キャロットピラフの素	15.71 g	米粒麦	4 g		
岩津ねぎ	8 g		乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	牛 牛肉ショルダー	16 g		
豆 油あげ	3.2 g		豚 ベーコン	9.6 g	じゃがいも	24 g		
豆 木綿豆腐	24 g		キャベツ	16 g	たまねぎ	32 g		
にんじん	8 g		にんじん	12 g	にんじん	16 g		
焼きちくわ	4 g		たまねぎ	20 g	グリーンピース	4 g		
豆 淡色辛みそ	5.6 g		豆 えだまめ	4 g	乳 脱脂粉乳	2.4 g		
和風だしの素	0.4 g		食塩	0.16 g	なたねサラダ油	0.24 g		
水	96 g		こしょう	0.02 g	食塩	0.24 g		
鶏 鶏むね皮つき	44 g		麦牛豆 マギーブイオン	0.8 g	こしょう	0.06 g		
食塩	0.16 g		麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.2 g	り ソース (中濃)	2.4 g		
こしょう	0.03 g		ワイン (白)	1.6 g	ワイン (白)	0.8 g		
じゃがいもでんぷん	3.2 g		なたねサラダ油	0.16 g	乳麦豆豚りハ	6.4 g		
麦 小麦粉	4 g		水	96 g	乳麦豆鶏豚りご	3.2 g		
なたねてんぷら油	6 g		鶏 鶏むね皮つき	44 g	水	88 g		
ごま (いりごま)	1.2 g		トマトケチャップ袋	4 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本		
麦豆 しょうゆ (こいくち)	2.4 g		り ソース (中濃)	4 g	麦豆豚 かぼちゃフライ	1 個		
砂糖・上白糖	2.4 g		砂糖・上白糖	0.48 g	なたねてんぷら油	6 g		
酢・穀物酢	1.6 g		豆 ツナ	4 g	大豆	4 g		
水	1.6 g		ブロッコリー	21.6 g	コーン	4 g		
菜の花	16 g		カリフラワー	8 g	キャベツ	24 g		
水菜	5.6 g		酢・穀物酢	2.16 g	豆 ノンエッグマヨネーズ	5.6 g		
にんじん	8 g		砂糖・上白糖	1.36 g	食塩	0.08 g		
かつお節	0.56 g		食塩	0.24 g				
麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.6 g		オリーブオイル	1.2 g				
			麦牛豆 マギーブイオン	0.16 g				
			こしょう	0.04 g				
アレルギー 除去食対応					カレーライス → ①脱脂粉乳除去 ②カレールウ変更 (アレルゲン：大豆、小麦)			

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 工:えび 蟹:かに 鮑:あわび 份:いか ら:いくら 札: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 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド