

アレルギー予定献立表 (令和5年3月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

3月1日(水)		3月2日(木)		3月3日(金)		3月8日(水)		
御飯 牛乳 けんちん汁 小松菜の豆腐寄せ 焼き豚		コッペパン 牛乳 ビーフシチュー 白身魚のオーロラソースかけ キャベツと枝豆のサラダ		ちらし寿司 牛乳 なめこの赤だし ちらし寿司の具(穴子・錦糸卵) 菜の花と大根のレモン和え ひなあられ		カレーライス 牛乳 ささみポテトカツ スイスチャードのサラダ		
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	
米(50g)	1食	麦 コッペパン(60g)	1こ	米(50g)	1食	米(麦御飯用)(40g)	1食	
牛乳(飲用普通牛乳)	1本	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	麦豆 ちらし寿司の素	17.14g	米粒麦	4g	
にんじん	12g	牛 牛肉ショルダー	16g	牛乳(飲用普通牛乳)	1本	牛 牛肉ショルダー	16g	
ごぼう	12g	じゃがいも	32g	豆 木綿豆腐	24g	じゃがいも	24g	
つきこんにゃく	12g	たまねぎ	32g	豆 油あげ	3.2g	たまねぎ	32g	
木綿豆腐	24g	にんじん	16g	焼きちくわ	4g	にんじん	16g	
油あげ	3.2g	グリーンピース	4g	にんじん	8g	グリーンピース	4g	
根深ねぎ	4g	なたねサラダ油	0.48g	なめこ	6.4g	乳 脱脂粉乳	2.4g	
ごま油	0.48g	食塩	0.24g	根深ねぎ	4g		なたねサラダ油	0.24g
料理酒	3.68g	こしょう	0.06g	豆 赤だしみそ	5.76g		食塩	0.24g
しょうゆ(うすくち)	2.16g	乳 脱脂粉乳	2.4g	和風だしの素	0.56g		こしょう	0.06g
食塩	0.32g	ホワイトルウ	2.4g	みりん風調味料	0.08g	り	ソース(中濃)	2.4g
和風だしの素	0.4g	乳麦豆鶏	4g	水	96g	ワイン(白)	0.8g	
水	96g	トマトケチャップ袋	12g	麦豆 焼きあなご	9.6g	乳麦豆豚りバ	バーモントカレー	6.4g
小松菜の豆腐寄せ	1こ	ワイン(白)	0.8g	卵麦豆 錦糸卵	14.4g	乳麦豆鶏豚りご	ジャワカレー	3.2g
豚もも肉	36g	水	64g	豆 ツナ	4g		水	88g
土しょうが	0.56g	麦 白身魚フリッター	36g	菜の花	6.4g	乳 牛乳(飲用普通牛乳)	1本	
こしょう	0.02g	なたねてんぷら油	4g	大根	16g	豆鶏	ささみポテトカツ	1こ
砂糖・上白糖	1.2g	おろし生姜	0.4g	コーン	4g		なたねてんぷら油	5g
みりん風調味料	2.4g	トマトケチャップ袋	3.6g	レモン(果汁)	2.4g		スイスチャード	24g
しょうゆ(こいくち)	4.16g	乳 脱脂粉乳	0.72g	砂糖・上白糖	1.2g		コーン	4g
水	8g	水	2.8g	オリーブオイル	0.56g		たまねぎ	8g
		豆 ノンエッグマヨネーズ	3.6g	しょうゆ(うすくち)	1.28g		なたねサラダ油	1.2g
		砂糖・上白糖	1.04g	食塩	0.16g		酢・穀物酢	0.8g
		キャベツ	24g	こしょう	0.02g		食塩	0.24g
		豆 えだまめ	4g	麦豆 ひなあられ	1こ		こしょう	0.02g
		麦豆 ソーセージ(魚肉)	2.4g				砂糖・上白糖	0.56g
		なたねサラダ油	1.2g					
		酢・穀物酢	0.8g					
		食塩	0.24g					
		こしょう	0.02g					
		砂糖・上白糖	0.56g					
アレルギー 除去食対応		ビーフシチュー →①脱脂粉乳・ホワイトルウ除去 ②デミグラスソース追加 (アレルギー:小麦・大豆・牛肉・豚肉・りんご) 白身魚のオーロラソースかけ →脱脂粉乳を除去します		ちらし寿司の具(穴子・錦糸卵) →錦糸卵を除去します		カレーライス →①脱脂粉乳除去 ②カレールウ変更 (アレルギー:大豆、小麦)		

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 丸:いくら 丸: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 苺: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3月 幼稚園)

献立ブロック (幼稚園)

3月9日(木)			3月10日(金)			3月15日(水)			3月16日(木)		
黒糖パン 牛乳 かぶのコンソメスープ 春野菜のアーリオオーリオ フルーツ白玉			御飯 牛乳 肉じゃが 白菜のおひたし みかんクレープ			御飯 牛乳 ワンタンスープ ビビンバ ボイルブロッコリー			減量コッペパン 牛乳 スパゲティナポリタン ツナとコーンのサラダ 卒園お祝いケーキ		
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	乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本
乳	牛乳 (飲用普通牛乳)	1 本	牛	牛肉シュルダー	16 g	麦豆豚こ	ワンタン	8 g	麦	スパゲティ	28 g
鶏	鶏むね皮つき	12 g		じゃがいも	48 g		にんじん	8 g	豚	ベーコン	8 g
	かぶ	20 g		にんじん	16 g		たまねぎ	24 g		たまねぎ	32 g
	にんじん	8 g		こんにやく	16 g		ぶなしめじ	8 g		にんじん	20 g
	たまねぎ	16 g	豆	がんもどき	16 g	麦牛豆	マギーブイヨン	0.8 g		ピーマン	4 g
	ブロッコリー	8 g	豆	さつま揚げ	12 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.4 g		食塩	0.24 g
	なたねサラダ油	0.16 g		砂糖・上白糖	3.2 g		水	100 g		こしょう	0.03 g
	食塩	0.16 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	2.4 g	牛	牛肉シュルダー	20 g		トマトケチャップ袋	12.8 g
	こしょう	0.02 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2 g		たまねぎ	16 g	り	ソース (中濃)	4 g
麦牛豆	マギーブイヨン	0.8 g		水	32 g		にんじん	12 g		なたねサラダ油	0.4 g
麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.2 g		はくさい	40 g		こまつな	8 g	豆	ツナ	8 g
	ワイン (白)	1.6 g		もやし	8 g		ガーリックパウダー	0.02 g		きゅうり	25.6 g
	水	96 g		かつお節・花カット	0.56 g		食塩	0.08 g		コーン	5.6 g
豚	ベーコン	5.6 g	麦豆	しょうゆ (うすくち)	2.8 g	麦豆	しょうゆ (こいくち)	1.76 g	豆	ノンエッグマヨネーズ	5.6 g
	たけのこ	12 g	れ豆	みかんクレープ	1 こ	麦豆	しょうゆ (うすくち)	1.76 g	豆	食塩	0.08 g
	キャベツ	16 g					砂糖・上白糖	1.84 g		お祝いケーキ	1 こ
豆	えだまめ	4 g				ご	ごま油	0.12 g			
	おろしにんにく	0.4 g				ご	ごま (いりごま)	0.16 g			
	チリパウダー	0.01 g				ご	唐辛子・七味	0.01 g			
	食塩	0.16 g					なたねサラダ油	0.16 g			
麦牛豆	マギーブイヨン	0.16 g					ブロッコリー	24 g			
	オリーブオイル	0.4 g					食塩	0.16 g			
豆	白玉餅	12 g									
れ	みかん缶詰	12 g									
	パイナップル缶詰	16 g									
	カットゼリー (ぶどう)	5.6 g									
り	カットゼリー (りんご)	5.6 g									
	カットゼリー (はちみつレモン)	5.6 g									
	カットゼリー (さくらんぼ)	5.6 g									
り	りんごジュース	2.4 g									
アレルギー 除去食対応											

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 北:えび 蟹:かに 鮑:あわび 飴: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 苺:もも 芋:やまいも リ:りんご ぜ: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