

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年7月3日~令和5年7月19日)

献立ブロック (幼稚園)

7月5日(水)		7月6日(木)		7月7日(金)		7月12日(水)	
御飯 牛乳 豆腐汁 シイラの香味焼き 切干大根の焼きそば風		パイパン 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 セタゼリー		ゆかり御飯 牛乳 もずくスープ 春巻 冷しゃぶサラダ	
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 食	米 (50g)	1 食	米 (50g)	1 食
乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本	麦 ドライパン	4.4 g	卵麦豆 錦糸卵	16 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本
豆 木綿豆腐	24 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本	豆 こまつな・冷凍	5.6 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本
油あげ・刻み	3.2 g	鶏 鶏むね皮つき(若鶏)	12 g	豆 ツナ袋 (まぐろ油漬7レク)	32 g	たまねぎ	24 g
焼きかまぼこ	4 g	たまねぎ	24 g	土しょうが	0.8 g	コーン・冷凍	4 g
にんじん	12 g	にんじん	16 g	麦豆 しょうゆ (こいくち)	1.6 g	にんじん	12 g
青ねぎ	4 g	豆 えだまめ・冷凍 (バラ凍)	4 g	砂糖・上白糖	1.6 g	もずく(塩抜き)・生	8 g
和風だしの素	0.4 g	麦牛豆 マギーブイヨン	0.8 g	料理酒	0.8 g	鶏豚 肉だんご (ポーク&チキン)	12 g
食塩	0.24 g	麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.4 g	みりん風調味料	0.8 g	麦豆 中華スープの素	0.8 g
麦豆 しょうゆ (うすくち)	4 g	水	104 g	乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本	麦豆 しょうゆ (うすくち)	2.4 g
水	104 g	じゃがいも	28 g	オクラ	5.6 g	水	104 g
しいら	1 切	たまねぎ	16 g	豆 木綿豆腐	24 g	麦豆鶏ご 春巻 (三折イ・白給連)	1 食
砂糖・上白糖	0.8 g	にんじん	4 g	豆 油あげ・刻み	3.2 g	なたねてんぷら油	5 g
おろしにんにく	0.4 g	豚 ベーコン	8 g	焼きちくわ	4 g	豚 豚スライス肉	12 g
おろし生姜	0.4 g	パセリ・乾	0.08 g	にんじん	8 g	カットわかめ	0.4 g
ご ごま油	0.16 g	オリーブオイル	0.48 g	たまねぎ	16 g	キャベツ	16 g
麦豆 しょうゆ (こいくち)	3.2 g	食塩	0.12 g	豆 淡色辛みそ	6 g	麦豆 しょうゆ (うすくち)	1.6 g
料理酒	1.2 g	こしょう	0.04 g	和風だしの素	0.4 g	酢・穀物酢	0.8 g
切り干し大根	2.8 g	麦牛豆 マギーブイヨン	0.32 g	水	100 g	砂糖・上白糖	1.44 g
豚 豚ももひき肉	16 g	ブロッコリー	28 g	セタゼリー2023	1 食	ごま (すりごま)	1.2 g
にんじん	8 g	赤ピーマン	4 g			豆 ノンエッグマヨネーズ	3.2 g
たまねぎ	16 g	黄ピーマン	4 g				
チンゲンサイ	4 g	なたねサラダ油	1.2 g				
こしょう	0.02 g	酢・穀物酢	0.8 g				
り とんかつソース	4.8 g	食塩	0.26 g				
り ウスターソース	0.8 g	こしょう	0.02 g				
なたねサラダ油	0.24 g	砂糖・上白糖	0.56 g				
アレルギー 除去食対応				三色丼 (錦糸卵) → 配缶しません			

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 比:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび け: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 バ:バナナ ご:ごま カ:カシューナッツ ア:アーモンド

アレルギー食品使用予定献立表 (令和5年7月3日～令和5年7月19日)

献立ブロック (幼稚園)

7月13日(木)			7月14日(金)			7月19日(水)		
減量黒糖パン 牛乳 フルーツ白玉 白身魚といかのオーロラソースかけ ズッキーニのサラダ			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			御飯 牛乳 夏野菜の味噌汁 揚げ鶏の玉ねぎソースかけ きゅうりの梅昆布あえ		
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量	
麦 減量コッペパン (56g)	1 個		米 (50g)	1 俵		米 (50g)	1 俵	
黒砂糖	4.32 g		牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本		牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本	
乳 牛乳 (飲用普通牛乳) (180g)	1 本		豚 ももひき肉	16 g		なす	12 g	
豆 冷凍白玉餅	24 g		新じゃがいも	44 g		豆 冷凍ミニ厚揚げ	9.6 g	
乳 みかん缶詰	20 g		にんじん	20 g		にんじん	8 g	
乳 バイッフル缶詰	20 g		たまねぎ	24 g		たまねぎ	20 g	
りんご りんごアイス・シロップ漬け	8 g		豆 さつま揚げ	12 g		かぼちゃ	12 g	
カットゼリー (ぶどう)	8 g		豆 厚揚げ	16 g		さやいんげん	4 g	
カットゼリー (りんご)	8 g		砂糖・上白糖	3.2 g		豆 淡色辛みそ	6 g	
カットゼリー (はちみつレモ)	8 g		しょうゆ (こいくち)	2.4 g		和風だし素	0.4 g	
カットゼリー (サイダー)	8 g		しょうゆ (うすくち)	2 g		水	100 g	
りんご飲料・果汁100%	5.6 g		水	28 g		鶏 むね皮つき(若鶏)	48 g	
麦 白身魚フリッター	20 g		キャベツ	24 g		食塩	0.16 g	
麦 いかフリッター	20 g		にんじん	4 g		こしょう	0.03 g	
なたねてんぷら油	5 g		豆 鶏ささ身	4 g		じゃがいもでんぷん	3.2 g	
トマトケチャップ袋	3.6 g		ゆず(果汁)	0.8 g		麦 小麦粉	4 g	
水	2.8 g		砂糖・上白糖	1.6 g		なたねてんぷら油	6 g	
豆 ノンエッグマヨネーズ	3.6 g		しょうゆ (うすくち)	1.6 g		たまねぎ	4 g	
砂糖・上白糖	1.2 g		酢・穀物酢	0.8 g		麦 しょうゆ (こいくち)	2.4 g	
豆 ツナ袋(まぐろ油漬7レク)	4 g		乳 もちクリームアイス	1 個		酢・穀物酢	1.6 g	
ズッキーニ	22.4 g					砂糖・上白糖	2.4 g	
にんじん	8 g					料理酒	0.4 g	
コーン・冷凍	9.6 g					おろしにんにく	0.32 g	
オリーブオイル	0.8 g					なたねサラダ油	0.16 g	
酢・穀物酢	0.8 g					きゅうり	25.6 g	
食塩	0.24 g					豆 えだまめ・冷凍(バラ凍)	4 g	
麦 しょうゆ (うすくち)	0.4 g					にんじん	4 g	
						豆 ツナ袋(まぐろ油漬7レク)	4 g	
						麦 しょうゆ (うすくち)	1.12 g	
						梅びしお	0.4 g	
						リ 減塩梅びしお	0.24 g	
						砂糖・上白糖	0.64 g	
						乾燥カリカリ梅	0.12 g	
						牛豆豚 ぶりかけ昆布	0.4 g	
アレルギー 除去食対応			もちクリームアイス → さくらんぼゼリーに変更 (アレルギー：なし)					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび ｲ:いか ら:いくら ㄨ: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 り: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