

アレルギー食品使用予定献立表(令和6年1月10日~令和6年1月31日)

献立ブロック (幼稚園)

1月11日(木)		1月12日(金)		1月17日(水)		1月18日(木)	
減量コッペパン 牛乳 クリームシチュー ポイルシャウエッセン ブロッコリーのサラダ		わかめごはん 牛乳 鶏すきうどん キャベツとコーンのごまマヨサラダ みかん		御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻き チンゲン菜とちくわのナムル		減量パンインパン 牛乳 焼きそば ブロッコリーと大豆のマリネ ミニフィッシュ	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
麦 減量コッペパン 1こ 乳 牛乳 1本 鶏 鶏肉むね皮つき10g 12g 玉ねぎ 24g 人参 12g 麦 ジャがいも 24g シチュールウ 11.2g サラダ油 0.24g 食塩 0.16g こしょう 0.02g ワイン(白) 0.8g 水 72g 豚 シャウエッセン 2本 アロココリーニ 32g コーン 8g 人参 4g 麦豆 しょうゆ(薄口) 0.4g 麦豆 ごまドレッシング 4g		米 わかめ御飯の素 0.7g 乳 牛乳 1本 鶏 鶏肉むね皮つき10g 20g 麦 冷凍うどん 32g こんにやく(つき) 24g 豆ゼ 冷凍焼き豆腐 32g 玉ねぎ 32g 根深ねぎ 6.4g 上白糖 2.8g サラダ油 0.16g 麦豆 しょうゆ(濃口) 3.6g 麦豆 しょうゆ(薄口) 2.8g 水 9.6g キャベツ 24g コーン 8g 豆 マヨネーズ 3.2g ご すりごま 1.6g 麦豆 しょうゆ(薄口) 0.96g 穀物酢 0.8g みかん 1こ		米 御飯 乳 牛乳 1本 豚 冷凍豆腐 56g 豚 ももひき肉 24g おろし生姜 0.56g 玉ねぎ 36g 人参 16g 根深ねぎ 4g サラダ油 0.16g 豆 淡色みそ 4.8g 上白糖 0.8g 麦豆 しょうゆ(薄口) 4g 料理酒 1.2g てんぷん 1.44g 一味唐辛子 0.02g 水 20g 麦豆鶏ご 春巻き 1こ 天ぶら油 5g チンゲンサイ 32g 焼きちくわ 5.6g 麦豆 しょうゆ(薄口) 0.8g ごま油 0.4g ご しいりごま 0.4g 食塩 0.08g		麦 減量コッペパン 1こ ドライパン 3.6g 乳 牛乳 1本 麦 焼きそばめん 20g 豚 豚肉スライス 16g ゆい いか 12g 豆 さつまあげ 8g キャベツ 32g 玉ねぎ 24g 人参 8g 粉がつつお 0.48g こしょう 0.04g り とんかつソース 11.2g ウスターソース 3.2g サラダ油 0.32g アロココリーニ 28g 豆 ゆて大豆 4g 豆 まぐろ油漬フルク 4g 穀物酢 2g 上白糖 1.2g 食塩 0.24g オリーブオイル 1.2g 麦牛豆 アイヨン 0.16g こしょう 0.04g ミニフィッシュ 1こ	
アレルギー除去食対応 今月のシチュールウはアレルギー対応で提供します							

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび ゆい: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 桃: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6年1月10日~令和6年1月31日)

献立ブロック (幼稚園)

1月19日(金)		1月24日(水)		1月25日(木)		1月26日(金)	
御飯 牛乳 白菜の和風スープ 小野産キャベツの鶏つくね れんこんとにんじんのサラダ		御飯 牛乳 味噌おでん 白菜のおかかあえ りんごゼリー		黒糖パン 牛乳 塩こうじポトフ 野菜豆腐ナゲット フルーツあえ		御飯 牛乳 キムチスープ スタミナ納豆 ほうれん草の塩こうじ和え	
食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量	食品名	分量
米 牛乳 白菜 人参 冷凍厚揚げ 干しいたけ もやし オクラ 料理酒 しょうゆ(薄口) 食塩 和風だしの素 水 鶏豚 キャベツ入り平つくね れんこん・スライス 人参 コーン マヨネーズ すりごま しょうゆ(薄口) 麦豆 穀物酢	1食 1本 20g 8g 9.6g 0.24g 8g 4g 4g 2g 0.32g 0.32g 100g 1こ 12g 8g 8g 3.2g 1.6g 0.96g 0.8g	米 牛乳 牛肉シュルダー 大根 人参 こんにゃく(板) 厚揚げ 焼きちくわ しょうゆ(薄口) しょうゆ(濃口) 赤味噌 料理酒 上白糖 水 白菜 人参 花かつお・カット しょうゆ(薄口) りんごゼリー	1食 1本 16g 36g 24g 16g 24g 12g 0.8g 0.8g 4g 0.8g 2.16g 28g 40g 5.6g 0.4g 1.6g 1こ	麦 黒砂糖 牛乳 ブロッコリー 玉ねぎ 人参 キャベツ しめじ サラダ油 塩こうじ こしょう パイオン しょうゆ(薄口) ワイン(白) 水 麦豆 野菜豆腐ナゲット 天ぷら油 パイナップル缶 ナタデココ みかん缶	1こ 5.28g 1本 9.6g 12g 24g 12g 12g 4g 0.24g 3.2g 0.02g 0.96g 0.8g 1.6g 100g 2こ 5g 24g 8g 16g	米 豚肉スライス 白菜キムチ もやし 玉ねぎ カットわかめ 春雨(スープ用) 淡色みそ 中華スープの素 料理酒 しょうゆ(薄口) ごま油 水 鶏 鶏ひき肉 豆 挽きわり納豆 人参 根深ねぎ おろしにんにく おろし生姜 ごま油 上白糖 料理酒 しょうゆ(薄口) 一味唐辛子 ほうれん草 えのきたけ 塩こうじ オリーブオイル しょうゆ(薄口) 麦豆 穀物酢	1食 1本 12g 9.6g 8g 20g 0.24g 2.4g 4g 0.4g 0.8g 1.2g 0.4g 96g 16g 8g 8g 4g 0.32g 0.32g 0.4g 1.04g 0.8g 2.4g 0.01g 32g 5.6g 1.6g 0.32g 0.4g 0.08g
アレルギー 除去食対応		アレルギー 除去食対応		アレルギー 除去食対応		アレルギー 除去食対応	

表:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば 苳:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 佻: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 苳:もも 芋:やまいも リ:りんご ゼ:ゼラチン パ:パナナ 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6年1月10日~令和6年1月31日)

献立ブロック(幼稚園)

1月31日(水)									
御飯 牛乳 小松菜のすまし汁 ポークミンチカツ ひじきとおからの炒め煮									
	食品名	分量							
	米	1食							
乳	牛乳	1本							
豆	木綿豆腐	24g							
	焼きちくわ	8g							
	人参	12g							
	小松菜・冷凍	8g							
豆	油揚げ	4.8g							
鯖	かつお節だしパック	1.6g							
	食塩	0.16g							
麦豆	しょうゆ(薄口)	3.76g							
	水	96g							
麦豚	ポークミンチカツ	1こ							
	天ぷら油	5g							
	干しひじき	1.6g							
豆	おから	8g							
	人参	4.8g							
豆	さつまあげ	4.8g							
豆	枝豆	2.4g							
	和風だしの素	0.16g							
	上白糖	1.2g							
	料理酒	0.4g							
麦豆	しょうゆ(薄口)	1.04g							
	サラダ油	0.24g							
	水	4.8g							
アレルギー 除去食対応									

表:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ピ:落花生 上:えび 蟹:かに 鮑:あわび 佻:いから くら: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 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