

アレルギー食品使用予定献立表 (令和6年3月1日～令和6年3月19日)

献立ブロック (幼稚園)

3月1日(金)			3月6日(水)			3月7日(木)			3月8日(金)		
ちらし寿司 牛乳 なめこの赤だし 焼き魚(鯖) 菜の花と大根のレモンあえ ひなあられ			御飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 鯖のみぞれかけ キャベツのおかかあえ			減量アップルパン 牛乳 ビーファン炒め ツナとコーンのサラダ ミニフィッシュ			御飯 牛乳 肉あんかけ丼 ホタテフライ 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		減量カップパン(56g)	1こ		米(50g)	1食	
麦豆 ちらし寿司の素	17.14g		麦豆 牛乳(180g)	1本		麦豆 ドライりんご	3.6g		麦豆 牛乳(180g)	1本	
乳 牛乳(180g)	1本		乳 玉ねぎ	24g		乳 牛乳(180g)	1本		豚 豚ももひき肉	24g	
豆 木綿豆腐	24g		豆 人参	8g		豚 ビーファン	20g		豆 冷凍豆腐	52g	
豆 油揚げ	3.2g		豆 冷凍厚揚げ	9.6g		豚 豚肉スライス	20g		豆 人参	20g	
豆 焼きちくわ	4g		豆 焼きちくわ	4g		豆 人参	16g		豆 玉ねぎ	24g	
豆 人参	8g		豆 小松菜	8g		豆 玉ねぎ	32g		豆 えのきたけ	5.6g	
豆 なめこ	6.4g		豆 淡色みそ	6g		豆 もやし	16g		豆 こんにやく(つき)	12g	
豆 根深ねぎ	4g		豆 和風だしの素	0.4g		豆 根深ねぎ	4g		豆 おろしにんにく	0.4g	
豆 ハ丁赤味噌	5.76g		豆 水	96g		豆 干ししいたけ	0.8g		豆 おろし生姜	0.4g	
豆 和風だしの素	0.56g		ざわら切り身てんぷん付き(40g)	1こ		豆 おろし生姜	0.8g		豆 上白糖	3.2g	
豆 みりん	0.08g		天ぷら油	5g		麦豆 食塩	0.24g		豆 みりん	1.36g	
豆 水	104g		大豆 大根	20g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3.6g		麦豆 しょうゆ(薄口)	3.6g	
鯖 ぎぼろし切り身(40g)	1切		大豆 穀物酢	2g		麦豆 こしょう	0.03g		麦豆 しょうゆ(濃口)	2.8g	
豆 まぐろ油漬アレルギー	4g		大豆 食塩	0.4g		ご サラダ油	0.64g		麦豆 てんぷん	0.96g	
豆 菜の花	6.4g		大豆 食塩	2g		ご ごま油	0.24g		麦豆 水	16g	
豆 大根	16g		大豆 キャベツ	24g		豆 料理酒	0.8g		麦豆 ホタテフライ	2g	
豆 コーン	4g		大豆 人参	8g		豆 まぐろ油漬アレルギー	8g		豆 天ぷら油	5g	
豆 レモン果汁	2.4g		大豆 花かつお・カット	0.8g		豆 きゅうり	25.6g		白菜 白菜	40g	
豆 上白糖	1.2g		麦豆 しょうゆ(薄口)	1.6g		豆 コーン	5.6g		豆 人参	8g	
麦豆 オリーブオイル	0.56g					豆 マヨネーズ	3.2g		豆 花かつお・カット	0.56g	
麦豆 しょうゆ(薄口)	1.28g					麦豆 しょうゆ(薄口)	1.2g		麦豆 しょうゆ(薄口)	2g	
麦豆 食塩	0.16g					豆 穀物酢	0.64g				
麦豆 こしょう	0.02g					麦豆 ミニフィッシュ	1こ				
麦豆 ひなあられ	1こ										
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		

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 比:えび 蟹:かに 鮑:あわび 効:いか ら:いくら ち: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

アレルギー食品使用予定献立表 (令和6年3月1日～令和6年3月19日)

献立ブロック (幼稚園)

3月13日(水)			3月14日(木)			3月15日(金)					
御飯 牛乳 マーボー豆腐 春巻き 小松菜とたくあんのごまあえ			コッペパン 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			ポークカレー (麦御飯) 牛乳 ミンチカツ ブロッコリーのサラダ お祝いクレープ					
食品名	分量		食品名	分量		食品名	分量				
米 (50g)	1 食		コッペパン (60g)	1 食		米 (40g)	1 食				
牛乳 (180g)	1 本		牛乳 (180g)	1 本		米粒麦	4 g				
凍豆腐	56 g		鶏肉むね皮つき	12 g		豚肉スライス	16 g				
豚ももひき肉	24 g		かぶ	20 g		じゃがいも	32 g				
おろし生姜	0.56 g		人参	8 g		玉ねぎ	32 g				
玉ねぎ	36 g		玉ねぎ	16 g		人参	16 g				
人参	16 g		ブロッコリー	8 g		グリーンピース	4 g				
根深ねぎ	4 g		サラダ油	0.16 g		サラダ油	0.24 g				
サラダ油	0.16 g		食塩	0.16 g		ワイン (白)	0.8 g				
淡色みそ	4.8 g		こしょう	0.02 g		カレールウ	11.2 g				
上白糖	0.8 g		麦牛豆	0.8 g		水	72 g				
しょうゆ (薄口)	4 g		麦豆	1.2 g		牛乳 (180g)	1 本				
料理酒	1.2 g		麦豆	1.6 g		ポークミンチカツ	1 食				
てんぷん	1.44 g		水	96 g		天ぷら油	5 g				
一味唐辛子	0.02 g		豚	5.6 g		ブロッコリー	32 g				
水	20 g		たけのこ水煮	12 g		コーン	8 g				
春巻	1 食		キャベツ	16 g		人参	4 g				
天ぷら油	5 g		枝豆	4 g		麦豆	0.4 g				
小松菜	24 g		おろしにんにく	0.4 g		麦豆ご	5.6 g				
人参	4 g		チリパウダー	0.01 g		お祝いクレープ	1 食				
たくあん	9.6 g		食塩	0.16 g							
すりごま	0.8 g		麦牛豆	0.16 g							
			オリブオイル	0.4 g							
			冷凍白玉もち	12 g							
			みかん缶	12 g							
			パイナップル缶	16 g							
			カットゼリー (ぶどう)	5.6 g							
			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 (サイダー)	5.6 g							
			りんご果汁	2.4 g							
アレルギー 除去食対応						今月のカレールウは アレルギー対応で提供します					

麦:小麦 卵:卵 乳:乳 蕎:そば ビ:落花生 比: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 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