

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名

園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年11月

認定こども園あすなろ幼稚園 幼児食(3歳4歳5歳)

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	ゼラチン	貝類
1日 (火)	ご飯 焼肉風炒め 春雨サラダ 味噌汁(もやし・ねぎ) クッキー(レーズン) 牛乳	豚肉(除去不可)	○							○								
		しょうゆ(こいくち)			○								○					
		味噌										○	○					
		卵	○									○	○					
		しょうゆ(こいくち)			○								○					
		酢		○														
		ごま												○				
		鰹だし											○					
		味噌										○	○					
		ホットケーキミックス			○													
2日 (水)	ご飯 鶏肉の照り焼き 切干大根の煮付け キャベツとコーンのサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) お麩ラスク(きなこ) 牛乳	スキムミルク																
		牛乳		○														
		鶏肉	○															
		しょうゆ(こいくち)			○								○					
		油揚げ(除去不可)											○					
		しょうゆ(こいくち)			○								○					
		鰹だし											○					
		マヨドレ											○					
		酢		○														
		鰹だし											○					
4日 (金)	カレーライス 白菜のサラダ りんご オレンジゼリー カル鉄ココアスティック 牛乳	味噌											○					
		麩		○														
		きな粉			○													
		牛乳			○													
		牛乳																○
7日 (月)	ご飯 チーズハンバーグ ブロッコリー添え フライドポテト チンゲン菜のスープ トマトマカロニ 牛乳	豚肉										○						
		しょうゆ(こいくち)		○									○					
		酢		○														
		りんご												○				
		ジュース													○			
		カル鉄ココアスティック		○	○													
		牛乳		○														
		ハンバーグ	○															
		ブレンドソース													○			
		チーズ		○												○		
8日 (火)	ラーメン 牛肉入りコロッケ キャベツのサラダ ごぼうおにぎり 牛乳	めんつゆ			○							○	○	○				
		しょうゆ(こいくち)			○													
		鰹だし												○				
		マカロニ			○													
		ホールワイン										○						
		コンソメ										○	○					
		牛乳		○										○				
		中華めん			○													
		ロースハム										○						
		醤油ラーメンスープの素(除去不可)		○	○	○						○						

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名

園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年11月

認定こども園あすなろ幼稚園 幼児食(3歳4歳5歳)

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	ゼラチン	貝類
9日 (水)	ご飯 めばるの煮付け 高野豆腐と野菜の煮物 水菜ともやしのごま和え 味噌汁(大根・ねぎ) スイートポテト 牛乳	めばる	○								○							
		しょうゆ(こいくち)			○								○					
		鰹だし											○					
		高野豆腐(除去不可)											○					
		しょうゆ(うすくち)			○								○					
		鰹だし											○					
		卵		○	○							○	○	○				
		めんつゆ			○							○	○	○				
		ごま												○				
		鰹だし											○					
		味噌											○	○				
10日 (木)	豚丼 ほうれん草と大根のおかか和え ぶどうゼリー 蒸しパン(ココア) 牛乳	パター			○													
		スキムミルク			○													
		牛乳		○														
		豚肉(除去不可)										○						
		鰹だし											○					
11日 (金)	ご飯 鶏肉の味噌焼き 南瓜の煮付け ひじきのミルキーサラダ すまし汁(麩・玉ねぎ) お好み焼き 牛乳	しょうゆ(こいくち)			○								○	○				
		めんつゆ			○							○	○	○				
		かつお節										○						
		ホットケーキミックス								○								
		スキムミルク					○											
		牛乳		○														
		鶏肉		○														
		味噌					○						○	○				
		しょうゆ(こいくち)				○							○	○				
		鰹だし											○					
14日 (月)	ご飯 豚肉とごぼうのうま煮 野菜とマカロニのサラダ 味噌汁(油揚げ・大根) パンケーキ(ブルーベリージャム) 牛乳	しょうゆ(こいくち)			○													
		マカロニ			○									○				
		マヨドレ												○				
		油揚げ												○				
		鰹だし												○				
		味噌											○	○				
		ホットケーキミックス							○									
15日 (火)	さつま芋ご飯 さばの塩焼き 金平にんじん きのこと野菜の味噌汁 いちごチーズクラッカー 牛乳	スキムミルク			○													
		牛乳		○														
		ごま														○		
		さば											○					
		油揚げ												○				
		しょうゆ(こいくち)					○						○	○				
		鰹だし											○					
		ごま油													○			

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名

園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年11月

認定こども園あすなろ幼稚園 幼児食(3歳4歳5歳)

日付	献立名	食材(材料)名	該当無	卵	乳	小麦	鶏肉	豚肉	牛肉	さば	魚類	大豆	ごま	りんご	オレンジ	もも	ゼラチン	貝類
16日 (水)	ご飯 鶏肉の唐揚げ リーフレタス添え 大豆のチリコンカン 味噌汁(白菜・人参) かつお節おにぎり 牛乳	鶏肉	○															
		しょうゆ(こいくち)			○									○				
		マヨドレ			○									○				
		大豆(除去不可)											○					
		豚肉(除去不可)						○										
		鶏肉(除去不可)					○											
		トマトソース											○					
		コンソメ					○	○					○					
		鰹だし									○							
		味噌									○		○					
17日 (木)	ご飯 ビーフシチュー オムレツ 彩りサラダ りんごトースト 牛乳	牛肉	○							○								
		シチュールー			○	○	○						○	○				
		スキムミルク		○														
		卵(除去不可)	○															
		ベーコン					○											
		コンソメ				○	○				○							
		めんつゆ			○					○	○	○						
		食パン		○	○							○						
		りんご													○			
		バター		○														
18日 (金)	中華飯 照り焼き肉団子 オレンジゼリー クッキー(ココア) 牛乳	牛乳	○															
		豚肉(除去不可)								○								
		中華だし				○	○	○				○					○	
		しょうゆ(うすくち)		○								○						
		ごま油													○			
		肉団子				○	○					○						○
		しょうゆ(こいくち)		○								○						○
		ホットケーキミックス				○												
		スキムミルク		○														
		牛乳	○															
21日 (月)	ご飯 赤魚の白味噌焼き 肉じゃが ほうれん草と白菜のごま和え すまし汁(大根・ねぎ) おぐらケーキ 牛乳	赤魚	○									○						
		味噌											○					
		豚肉					○					○						
		しょうゆ(こいくち)		○								○						
		鰹だし										○						
		しょうゆ(こいくち)		○								○						
		鰹だし										○						
		ごま													○			
		しょうゆ(こいくち)		○								○						
		鰹だし										○						
22日 (火)	ひき肉のカレーライス 野菜とツナのサラダ りんご もものヨーグルトがけ 牛乳	小麦粉		○														
		スキムミルク			○													
		バター		○														
		牛乳	○															
		豚肉(除去不可)								○								
		鶏肉(除去不可)						○										
		カレールー													○			
		コンソメ				○	○					○						
		ツナ										○	○	○				
		めんつゆ		○							○	○	○					

アレルギーメニュー・対応指示表(C)

クラス名

園児名

※使用のない食材のアレルギー品目は表記されません。

2022年11月

認定こども園あすなろ幼稚園 幼児食(3歳4歳5歳)