

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

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

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

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
24日 (木)	ご飯		○															
	鶏肉のバーベキューソース焼き	鶏肉					○											
		ブレンドソース										○		○				
	ブロッコリー添え	めんつゆ				○				○	○	○						
	ビーフン	豚肉						○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○						
		中華だし					○	○	○			○					○	
		ごま油											○					
	野菜味噌汁	油揚げ										○						
		鰹だし									○							
		味噌									○	○						
	さつま芋もち		○															
	牛乳	牛乳			○													
25日 (金)	ご飯		○															
	ハンバーグ(デミタソース)	ハンバーグ					○	○	○			○						
		ハヤシルー			○	○	○	○				○						
	かぼちゃのチーズ焼き	チーズ			○													
	コールスローサラダ	マヨレ										○						
		酢				○												
	コンソメスープ(玉ねぎ・人参)	コンソメ					○	○			○							
	うどん	うどん				○												
		めんつゆ(除去不可)				○				○	○	○						
		鰹だし									○							
	牛乳	牛乳			○													
28日 (月)	ご飯		○															
	メンチカツ	メンチカツ		○	○	○	○	○	○			○						
		ブレンドソース										○		○				
	キャベツ添え	マヨレ										○						
	人参しりしり	しょうゆ(こいくち)				○						○						
		鰹だし									○							
		卵		○		○					○	○						
		ごま油											○					
	味噌汁(油揚げ・玉ねぎ)	油揚げ										○						
		鰹だし									○							
		味噌									○	○						
ジャムクッキー(いちご)	ホットケーキミックス				○													
	スキムミルク			○														
	牛乳			○														
29日 (火)	ご飯		○															
	鶏肉のトマトソース	鶏肉					○											
		トマトソース										○						
		しょうゆ(こいくち)				○						○						
		コンソメ					○	○			○							
	和風スパゲティ	チーズ			○													
		スパゲティ			○													
		鰹だし									○							
		しょうゆ(こいくち)				○						○						
	白菜と水菜のサラダ	しょうゆ(こいくち)				○						○						
		酢				○												
味噌汁(麴・わかめ)	麴				○													
	鰹だし									○								
	味噌									○	○							
きな粉おにぎり	大豆ふりかけ				○						○	○						
	きな粉										○							
	牛乳	牛乳			○													
30日 (水)	ご飯		○															
	豚肉の生姜炒め	豚肉(除去不可)						○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○						
	焼きおさつ	しょうゆ(こいくち)				○						○						
	大根サラダ	ごまドレッシング		○		○						○	○	○				
	味噌汁(もやし・ねぎ)	鰹だし									○							
		味噌									○	○						
	ぶどうゼリー		○															
	どうぶつビスケット	どうぶつビスケット			○	○												○
	牛乳	牛乳			○													