

アレルギーチェック献立表

2019年4月

認定こども園エンゼル学園幼稚園(一般)

日 曜	時間帯	献立	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、くるみ、大豆、納豆、ごま、カシューナッツ、パイン、魚卵
			材 料 名
1 月	昼食	カレーライス・手作り バナナ	米、押麦、水、豚肉(肩)、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しょうが、にんにく、油、水、カレー粉、ケチャップ、中華だしの素、食塩、たまねぎ、りんご、にんじん、油 バナナ
2 火	昼食	御飯 ● マーボー豆腐(たまねぎ) 小松菜のしらすサラダ(キャベツ) いちご	米 ●木綿豆腐【大豆】、豚ひき肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、ごま油、水、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】、しょうゆ、砂糖、片栗粉 こまつな、キャベツ、しらす干し、油、酢、しょうゆ いちご
3 水	昼食	菜飯(小松菜) ● おかず汁 さけの塩焼き ブロッコリーと人参のおかか和え	米、こまつな、油、食塩 ●木綿豆腐【大豆】、鶏もも肉、なす、たまねぎ、えのきたけ、ごま油、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 さけ、食塩 ブロッコリー、にんじん、かつお節、しょうゆ
4 木	昼食	御飯 ● みそ汁(だいこん・にんじん) ● ナゲット(おから) キャベツのコーン煮	米 だいこん、にんじん、ねぎ、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 鶏ひき肉、●おから【大豆】、たまねぎ、しょうが、にんにく、水、コンソメ、片栗粉、食塩、こしょう、油 キャベツ、コーン缶、水、食塩
5 金	昼食	御飯 ● 煮浸し風汁(はくさい・あげ) さわらのポテトクリーム焼き 焼きトマト バナナ	米 はくさい、チンゲンサイ、にんじん、●油揚げ【大豆】、かつおだし汁、しょうゆ、食塩 さわら、食塩、油、じゃがいも、たまねぎ、クリームコーン缶、油 ミニトマト バナナ
6 土	昼食	● とん汁うどん りんご	●ゆでうどん【小麦】、豚肉(ばら)、だいこん、にんじん、さといも、ごぼう、ねぎ、ごま油、かつおだし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】、みりん りんご
8 月	昼食	御飯 ● 豆乳汁(あさり・コーン) たらのケチャップあんかけ きゅうりのゆかりあえ	米 あさり水煮缶、、チンゲンサイ、キャベツ、コーン缶、水、●豆乳【大豆】、中華だしの素、食塩 たら、片栗粉、油、たまねぎ、にんじん、しめじ、ピーマン、しょうが、にんにく、油、水、ケチャップ、酢、しょうゆ、砂糖、コンソメ、片栗粉 きゅうり、しそふりかけ
9 火	昼食	御飯 すまし汁(こまつな) ● 松風焼き(豆腐・ごま) かぼちやの甘煮 りんご	米 こまつな、にんじん、ねぎ、えのきたけ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩 鶏ひき肉、●木綿豆腐【大豆】、たまねぎ、片栗粉、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】、みりん、ごま、あおのり かぼちや、かつおだし汁、しょうゆ、砂糖 りんご
10 水	昼食	● たけのこ御飯 ● みそ汁(さといも・だいこん) さけの酒蒸し ブロッコリー バナナ	米、●油揚げ【大豆】、たけのこ、にんじん、しいたけ、かつおだし汁、しょうゆ、食塩 さといも、だいこん、ねぎ、カットわかめ、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 さけ、食塩、こしょう、たまねぎ、えのきたけ、レモン果汁 ブロッコリー、食塩 バナナ
11 木	昼食 入園式	御飯 コーンスープ(ねぎ・わかめ) ● 厚揚げの炒め物 さつま芋のレモン煮	米 コーン缶、クリームコーン缶、ねぎ、カットわかめ、水、コンソメ、食塩、こしょう ●生揚げ【大豆】、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、にら、しめじ、ごま油、しょうゆ、中華だしの素、片栗粉 さつま芋、砂糖、レモン果汁
12 金	昼食	御飯 ● 豆腐旨煮椀(キャベツ) ししゃものごま衣焼き ゆでスナックえんどう フルーツカクテル(もも)	米 ●絹ごし豆腐【大豆】、鶏ささ身、キャベツ、にんじん、ねぎ、水、食塩、こしょう、片栗粉、ごま油 ししゃも、米、ごま、水、油 スナックえんどう、食塩 もも缶、いちご
13 土	昼食	豚丼 りんご	米、豚肉(肩ロース)、片栗粉、たまねぎ、こまつな、えのきたけ、にんじん、ねぎ、しょうが、にんにく、油、しょうゆ、みりん りんご
15 月	昼食	● 三色そぼろ丼(凍り豆腐・コーン) ● みそ汁(じゃが芋・たまねぎ) たけのこのおかか煮 バナナ	米、押麦、水、●凍り豆腐【大豆】、鶏ひき肉、油、かつおだし汁、しょうが、しょうゆ、砂糖、コーン缶、ほうれんそう、ごま油、しょうゆ じゃがいも、たまねぎ、もやし、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 たけのこ(ゆで)、にんじん、水、しょうゆ、みりん、砂糖、かつお節 バナナ
16 火	昼食	御飯 ● すまし汁(豆腐・だいこん) ● さけのちゃんちゃん焼き(しめじ) ペイクド里芋 ● キウイフルーツ	米 ●木綿豆腐【大豆】、だいこん、●油揚げ【大豆】、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、食塩 さけ、食塩、こしょう、キャベツ、にんじん、しめじ、油、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】、しょうゆ、みりん、砂糖 さといも(冷凍)、片栗粉、油、食塩、あおのり ●キウイフルーツ【キウイフルーツ】
17 水	昼食	御飯 はるさめスープ(ごま) ● 鶏肉と大豆の揚げ煮 きゅうりの昆布あえ りんご	米 はるさめ、たまねぎ、えのきたけ、葉ねぎ、油、水、中華だしの素、食塩、ごま ●だいず(乾)【大豆】、鶏もも肉、しょうが、しょうゆ、片栗粉、さつま芋、油、にんじん、ほうれんそう、しょうゆ、砂糖 きゅうり、塩こんぶ りんご

18 木	昼食	御飯 ● みそ汁(こまつな・あさり) さわらと人参の煮物 ● ポテトサラダ	米 こまつな、たまねぎ、あさり水煮缶、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 さわら、にんじん、しょうが、しょうゆ、みりん、さやえんどう じゃがいも、きゅうり、コーン缶、●おから【大豆】、酢、砂糖、食塩、油
19 金	昼食	御飯 ● みそ汁(キャベツ・えのき) ● 炒り豆腐(ツナひじき) 焼きかぼちゃ ゆでブロッコリー オレンジ	米 キャベツ、えのきたけ、ねぎ、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 ●木綿豆腐【大豆】、ツナ水煮缶、にんじん、たまねぎ、ひじき、干しいたけ、油、しょうゆ、みりん、砂糖、片栗粉、さやえんどう かぼちゃ、油、食塩 ブロッコリー、食塩 オレンジ
20 土	昼食	● 肉みそうどん りんご	●ゆでうどん【小麦】、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、ピーマン、干しいたけ、油、水、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】、砂糖、片栗粉 りんご
22 月	昼食	御飯 ● みそ汁(豆腐・もやし) 肉じゃが・カレー味 キャベツのサラダ(しらす)	米 ●木綿豆腐【大豆】、なす、もやし、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 牛肉(肩ロース)、カレー粉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、水、しょうゆ、みりん、砂糖 キャベツ、チンゲンサイ、しらす干し、油、酢、しょうゆ
23 火	昼食	さつま芋御飯 ● みそ汁(切り干しだいこん) かじきの煮つけ ほうれん草のごま和え(人参) バナナ	米、さつまいも、食塩 切り干しだいこん、●油揚げ【大豆】、たまねぎ、かつお・昆布だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 かじき、しょうが、しょうゆ、砂糖 ほうれんそう、にんじん、しょうゆ、ごま バナナ
24 水	昼食	御飯 野菜スープ(チンゲン菜・コーン) ハンバーグ(トマトソースがけ) いんげんのソテー フライドポテト	米 チンゲンサイ、コーン缶、ねぎ、クリームコーン缶、水、コンソメ、食塩、こしょう 牛ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、にんにく、コーングリッツ、ナツメグ、食塩、こしょう、たまねぎ、にんじん、にんにく、油、ホールトマト缶詰、砂糖、食塩、こしょう いんげん、油、食塩 フライドポテト、食塩
25 木	昼食	御飯 ● みそ汁(なす・かぼちゃ) ● 揚げ豆腐の和風あんかけ きゅうりと長芋のさっぱり漬け	米 なす、かぼちゃ、ねぎ、煮干だし汁、●米みそ(淡色辛みそ)【大豆】 ●木綿豆腐【大豆】、片栗粉、油、鶏ひき肉、たまねぎ、にんじん、えのきたけ、黒さくらげ、水、しょうが、しょうゆ、砂糖、食塩、片栗粉、さやえんどう きゅうり、ながいも、水、酢、砂糖、食塩
26 金	昼食	わかめ御飯(ごま) ● サーモン豆乳シチュー キャベツのサラダ(ささみ) いちご	米、炊き込みわかめ、ごま さけ、食塩、米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、いんげん、油、水、●豆乳【大豆】、コンソメ、食塩、米 鶏ささ身、食塩、キャベツ、きゅうり、油、酢、食塩、こしょう いちご
27 土	昼食	ハヤシライス(手作り・アレ対応) りんご	米、押麦、水、牛肉(もも)、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、油、水、ケチャップ、中濃ソース、はちみつ、コンソメ、食塩、ワイン(赤)、米 りんご

ヨーグルト 週1

牛乳 月2

パン・麺 週1

郷土料理 月1