

2020年 11月 ようちえんきゅうしょく

株式会社さんQ



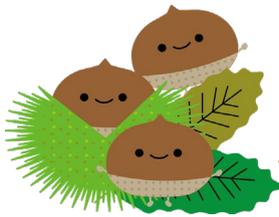
www.shokuiku-sankyu.com

服部幸應の食育インストラクター認定資格保持栄養士による食育メニュー

食育インストラクターとは NPO日本食育インストラクター協会が広く推進する、社会で活躍できる食育の指導者の証となる資格です。食育を基礎から学び、日々の生活に活かし、健康を考えて食べ物を選んだり組み合わせたりできるように知識や考え方を広めることを目的としています。乱れている現代の「食」の大切さを再度見直し、食育メニューを実践しています。

日付	主食	献立	体をつくる (あか)	熱や力になる (きいろ)	体調を整える (みどり)	カロリー たんぱく質 塩分
2 (月)	ごはん	エビマヨかつ ナポリタン コーンサラダ サイコロこんにゃくのおかか みかん	えび かつお節	米・植物油脂 小麦粉・パン粉 ドレッシング マヨネーズ・ケチャップ スパゲッティ	玉ねぎ・キャベツ きゅうり・人参 コーン・こんにゃく みかん	459 9.8 1.6
3 (火)		ぶんかのひ				
4 (水)	ごはん	ぎゅうやきにく たまごロールのいそべまき やさいのそぼろあんかけ りんご	牛肉 卵 鶏肉	米・植物油脂 焼肉のたれ 片栗粉	玉ねぎ・大根 人参・りんご 赤ピーマン	433 16.0 1.5
5 (木)	ロールパン たわらおにぎり	チキンカツ キャベツのスープに ブロッコリーとコーンのソテー もも	鶏肉 ウインナー	ロールパン 米・植物油脂 小麦粉・パン粉 ソース	高菜・キャベツ 人参・ブロッコリー コーン・もも	390 12.9 1.9
6 (金) 食育メニュー	きのこのたきこみごはん	とりのおろしに むしはくさい きゅうりのもみつけ スイートチーズかぼちゃ パイン	油揚げ 鶏肉 チーズ かつお節	米・植物油脂	しいたけ・しめじ まいたけ・大根 きゅうり・人参 白菜・カボチャ パイン	393 16.2 2.0
9 (月)	ごはん	しゃけのレモンオイルやき きりほしだいこんのもの インゲンのごまあえ ハッシュドポテト ミニゼリー	鮭 油揚げ	米・植物油脂 レモンオイル ごま・じゃがいも	切干大根・人参 しいたけ・いんげん 玉ねぎ	550 17.5 1.9
10 (火)	ごはん	すぶた さくらしゅうまい はるさめサラダ だいがくいも	豚肉 しゅうまい かにかま	米・植物油脂 片栗粉・ケチャップ 小麦粉・はるさめ ごま	玉ねぎ・ピーマン 人参・たけのこ きゅうり さつまいも	497 10.4 1.9
11 (水)	ごはん	チキンカレー ちくわのいそべあげ まめサラダ みかん	鶏肉 大豆 ハム ちくわ あおのり	米・植物油脂 カレールー じゃがいも マヨネーズ 小麦粉	玉ねぎ・人参 グリーンピース ひよこ豆・枝豆 きゅうり・みかん	481 16.2 1.7
12 (木) 食育メニュー	しょくいこごはん	ぶたにくのグリルバーベキューソース しらたきのいために チンゲンサイのちゅうかふうおひたし にんじんのカレーマリネ パイン	豚肉	米・植物油脂 ケチャップ・アマランサス 大麦・もち麦・ごま もちあわ・黒米 カレー粉・ごま油	しらたき・枝豆 きくらげ・玉ねぎ チンゲン菜・人参 パイン	416 13.4 2.0
13 (金)	ごはん	ミックスフライ ひじきのごもくに ほうれんそうとベーコンのソテー りんご	えび いか ひじき 大豆・油揚げ ベーコン	米・植物油脂 小麦粉・パン粉 ソース	人参・こんにゃく ほうれん草 りんご	405 10.1 2.0

☆仕入れ材料の都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。
 ☆スプーン等に氏名・園名の記入をお願いします。
 ☆弊社の給食には、「ピーナッツ」と「そば」を原料にしているものは使用しておりません。



日付	主食	献立	体をつくる (あか)	熱や力になる (きいろ)	体調を整える (みどり)	カロリー たんぱく質 塩分
16 (月)	ごはん	まーぼーどうふ ミニはるまき チンゲンサイのナムル みかん	豆腐 豚肉	米・植物油脂 小麦粉・ごま油 片栗粉	玉ねぎ・もやし グリーンピース チンゲン菜・人参 みかん	387 9.8 1.8
17 (火)	ごはん	しろみフライタルタルソース ブロッコリーとカボチャのサラダ ふんわりとうふナゲット パイン	たら 鶏肉 豆腐	米・植物油脂 小麦粉・パン粉 タルタルソース ドレッシング	ブロッコリー カボチャ・人参 パイン	486 12.5 1.3
18 (水)	クロワッサン たわらおにぎり	ハンバーグ ナポリタン ごぼうサラダ りんご	豚肉 鶏肉	クロワッサン 米・植物油脂 デミグラスソース ケチャップ・スパゲッティ ドレッシング	しそ・玉ねぎ マッシュルーム ごぼう・人参 水菜・りんご	401 11.6 2.0
19 (木)	ごはん	キーマカレー だいこんとカニカマのサラダ ほうれんそうのごまあえ ブチシュークリーム	鶏肉 かにかま 生クリーム	米・植物油脂 カレールー マヨネーズ ごま・小麦粉	玉ねぎ・人参 ピーマン・コーン グリーンピース 大根・きゅうり ほうれん草	407 10.3 1.7
20 (金)	ごはん	ぶたにくのうめやき はくさいのクリームに ポテトチキンロール はなにんじん もも	豚肉 牛乳 鶏肉	米・植物油脂 ホワイトソース じゃがいも	玉ねぎ・うめ 白菜・コーン 人参・もも	501 14.4 1.6
23 (月)		きんろうかんしゃのひ				
24 (火) 食育メニュー	しょくいくごはん	ぎゅうにくとブロッコリーのオイスターいため こんさいとあぶらあげのもの ほうれんそうのしおナムル エビまめ りんご	牛肉 油揚げ あみ 大豆	米・植物油脂 アマランサス ごま・大麦・黒米 もち麦・モチアワ ごま油・オイスターソース	玉ねぎ・ブロッコリー ごぼう・レンコン 人参・もやし ほうれん草・リンゴ	489 14.3 1.9
25 (水)	ごはん	てりやきチーズつくね わふうスパゲッティ こまつなのボンずあえ カボチャサラダ パイン	鶏肉 チーズ	米・植物油脂 スパゲッティ マヨネーズ	しめじ・玉ねぎ 小松菜・人参 カボチャ・きゅうり パイン	417 12.3 1.9
26 (木)	しゃげごはん	ほしがたコロッケ ポイルブロッコリー エビグラタン タコウイナーいため みかん	鮭 えび ウイナー	米・植物油脂 じゃがいも 小麦粉・パン粉 ソース	ブロッコリー 玉ねぎ・みかん	411 11.1 1.4
27 (金)	ディナーロール たわらおにぎり	クリームシチュー からあげ めきゃべつのスープに もも	鶏肉 わかめ	ディナーロール 米・植物油脂 シチュールー じゃがいも	玉ねぎ・人参 コーン・もも 芽キャベツ	371 16.7 1.9
30 (月) 食育メニュー	しょくいくごはん	メンチカツ いろいろやさいのつやに じゃがバター かぶのうめあえ りんご	豚肉	米・植物油脂・バター アマランサス・小麦粉 黒米・大麦・ごま モチアワ・もち麦 じゃがいも・パン粉	玉ねぎ・ごぼう 里芋・人参 レンコン・カブ うめ・りんご	457 9.9 2.0



日付	メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他														備考												
		卵	乳製品	落花生	小麦	そば	エビ	カニ	たらこ	ゴマ	大豆	豚肉	ゼラチン	鶏肉	牛肉	イカ	ホタテ	鮭	鯖	山芋	くるみ	松茸		鮎	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	チョコ	他魚類	他貝類	他ナッツ類		
2(月)	ごはん																																		
	エビマヨかつ	●	●		●		●			●																									
	ナポリタン				●					●																									
	コーンサラダ		●							●																									
	サイコロこんにゃくのおかか煮									●																									
	みかん																																		
4(水)	ごはん																																		
	牛焼肉				●					●				●																					
	玉子ロールの磯辺巻き	●								●																									
	野菜そぼろあんかけ				●					●			●																						
	りんご																										●								
5(木)	ロールパン	●	●		●					●																									
	俵おにぎり																																		
	チキンカツ				●					●			●																						
	キャベツのスープ煮				●					●	●																								
	ブロッコリーとコーンのソテー																																		
	もも																									●									
6(金)	きのこの炊き込みご飯				●					●																									
	鶏のおろし煮				●					●			●																						
	蒸し白菜				●					●																									
	きゅうりの揉み漬け				●					●																									
	スイートチーズかぼちゃ	●																																	
	パイ																																		
9(月)	ごはん																																		
	鮭のレモンオイル焼き	●								●							●																		
	切り干し大根の煮物				●					●																									
	インゲンの胡麻和え				●					●	●																								
	ハッシュドポテト									●																									
	ミニゼリー									●																									
10(火)	ごはん																																		
	酢豚	●								●	●																								
	さくら焼売				●					●	●																								
	春雨サラダ	●		●						●	●																								
	大学芋									●																									
11(水)	ごはん																																		
	チキンカレー	●		●						●	●	●	●														●	●							
	ちくわの磯部揚げ	●		●						●																									
	豆サラダ	●	●	●						●	●																								
	みかん																																		
12(木)	食育ごはん																																		
	豚肉のグリルバーベキューソース									●																									
	白滝の炒め煮				●					●	●																								
	チンゲンサイの中華風お浸し				●					●																									
	人参のカレーマリネ	●								●																									
	パイ																																		
13(金)	ごはん																																		
	ミックスフライ	●		●		●				●							●																		
	ひじきの五目煮				●					●																									
	ほうれん草とベーコンのソテー	●								●	●																								
	りんご																										●								

日付	メニュー	特定原材料							特定原材料に準ずるもの、その他														備考											
		卵	乳製品	落花生	小麦	そば	エビ	カニ	たらこ	ゴマ	大豆	豚肉	ゼラチン	鶏肉	牛肉	イカ	ホタテ	鮭	鯖	山芋	くるみ	松茸		鮎	オレンジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	チョコ	他魚類	他貝類	他ナッツ類	
16(月)	ごはん																																	
	麻婆豆腐				●					●	●																							
	ミニ春巻き				●					●																								
	テンゲンサイのナムル				●					●	●																							
	みかん																																	
17(火)	ごはん																																	
	白身フライタルタルソース	●			●						●																							
	ブロッコリーとカボチャのサラダ		●								●																							
	ふんわり豆腐ナゲット		●		●						●			●					●															
	パイ																																	
18(水)	クロワッサン	●	●		●						●																							
	俵おにぎり																																	
	ハンバーグ				●						●	●		●																				
	ナポリタン				●						●																							
	ごぼうサラダ		●		●						●	●																						
	りんご																																	
19(木)	ごはん																																	
	キーマカレー		●		●						●	●	●		●												●	●						
	大根とカニカマのサラダ	●	●		●			●			●																							
	ほうれん草の胡麻和え				●						●	●																						
	プチシュークリーム	●	●		●						●																							
20(金)	ごはん																																	
	豚肉の梅焼き				●						●	●																						
	白菜のクリーム煮		●		●						●																							
	ポテトキンロール		●		●						●																							
	花人参																																	
	もも																																	
24(火)	食育ごはん										●																							
	牛肉とブロッコリーのオイスター炒め				●						●																							
	根菜と油揚げの煮物				●						●																							
	ほうれん草の塩ナムル				●						●																							
	エビまめ				●						●																							
	りんご																																	
25(水)	ごはん																																	
	照り焼きチーズつくね		●		●						●																							
	和風スパゲッティー				●						●																							
	小松菜のポン酢和え				●						●																							
	カボチャサラダ	●									●																							
	パイ																																	
26(木)	鮭ごはん																																	
	星形コロッケ				●						●																							
	ポイルブロッコリー										●																							
	エビグラタン		●		●						●																							
	タコウインナー炒め										●	●																						
	みかん																																	
27(金)	ディナーロール	●	●		●						●																							
	俵おにぎり																																	
	クリームシチュー		●		●						●																							
	唐揚げ				●						●																							
	芽キャベツのスープ煮										●																							
	もも																																	
30(月)	食育ごはん										●																							
	メンチカツ				●						●	●																						
	色々野菜のつや煮				●						●																							
	じゃがバター		●																															
	かぶの梅和え																																	
	りんご																																	

幼稚園各位

2020年 11月

アレルギー代替メニュー表

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
2(月)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	エビマヨかつ	ささみカツ		○	ささみカツ	○	○	○	○	○	○	○	○
	ナポリタン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	コーンサラダ	手作りドレッシング		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	サイコロこんにやくのおかか煮	○	○	おかか抜	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
4(水)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	牛焼肉	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	玉子ロールの磯辺巻き	ウインナー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	野菜そぼろあんかけ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
5(木)	ロールパン	アレルギー用パン		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	俵おにぎり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チキンカツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	キャベツのスープ煮	○	○	○	○	ウインナー抜	○	○	○	○	○	○	○
	ブロッコリーとコーンのソテー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	もも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
6(金)	きのこの炊き込みご飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	鶏のおろし煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	蒸し白菜	○	○	かつお節抜	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	きゅうりの揉み漬け	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	スイートチーズかぼちゃ	○	カボチャ煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パイ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
9(月)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	鮭のレモンオイル焼き	○	レモン焼き	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	切り干し大根の煮物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	インゲンの胡麻和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ハッシュドポテト	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミニゼリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
10(火)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	酢豚	○	酢鶏	○	○	酢鶏	○	○	○	○	○	○	○
	さくら焼売	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	春雨サラダ	○	かにかま抜		○	○	○	○	○	○	○	○	○
	大学芋	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
11(水)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チキンカレー	アレルギー用カレー		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ちくわの磯部揚げ	○	アレルギー用	ウインナー	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	豆サラダ	マヨドレ	ハム抜き	○	○	ハム抜き	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
12(木)	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	豚肉のグリルバーベキューソース	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	白滝の炒め煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チンゲンサイの中華風お浸し	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	人参のカレーマリネ	手作りドレッシング		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パイ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
13(金)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミックスフライ	○	えび→黒コショウささみフライ			○	○	○	○	野菜コロッケ	○	○	○
	ひじきの五目煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草とベーコンのソテー	○	ウインナー	○	○	ベーコン抜	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
----	------	---	-----	----	-----	----	------	-----	------	----	----	----	------

☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。

☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。

☆ 「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用していません。

☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用していません。

幼稚園各位

2020年 11月

アレルギー代替メニュー表

16(月)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	麻婆豆腐	○	○	○	○	鶏麻婆豆腐	○	○	○	○	○	○	○
	ミニ春巻き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	チンゲンサイのナムル	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

- ☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。
- ☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。
- ☆ 「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用していません。
- ☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用していません。

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
17(火)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	白身フライタルソース	マヨドレ	○	ささみカツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ブロッコリーとカボチャのサラダ	手作りドレッシング	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ふんわり豆腐ナゲット	○	から揚げ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パイ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
18(水)	クロワッサン	アレルギー用パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	俵おにぎり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ハンバーグ	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	ナポリタン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ごぼうサラダ	手作りドレッシング	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
19(木)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	キーマカレー	アレルギー用カレー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	大根とカニカマのサラダ	マヨドレ	かにかま→蒸し鶏	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草の胡麻和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	プチシュークリーム	手作りケーキ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
20(金)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	豚肉の梅焼き	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	白菜のクリーム煮	アレルギー用シチュー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ポテトチキンロール	鶏肉の金平包み	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	花人参	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	もも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
24(火)	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	牛肉とブロッコリーのオイスター炒め	○	オイスターソース抜き	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	根菜と油揚げの煮物	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ほうれん草の塩ナムル	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	エビまめ	○	煮豆	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
25(水)	ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	照り焼きチーズつくね	アレルギー用ミートボール	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○	○
	和風スパゲッティ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	小松菜のポン酢和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	カボチャサラダ	マヨドレ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	パイ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
26(木)	鮭ごはん	○	○	ゆかり	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	星形コロッケ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ポイルブロッコリー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	エビグラタン	手作りグラタン	○	手作りグラタン	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	タコウインナー炒め	○	○	○	○	鶏肉	○	○	○	○	○	○	○
	みかん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
27(金)	ディナーロール	アレルギー用パン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	俵おにぎり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	クリームシチュー	アレルギー用シチュー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	唐揚げ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	芽キャベツのスープ煮	○	○	しらす抜	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	もも	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー

日付	メニュー	卵	乳製品	魚類	甲殻類	豚肉	ナッツ類	トマト	きゅうり	イカ	長芋	なす	フルーツ
30(月)	食育ごはん	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	メンチカツ	○	○	○	○	チキンカツ	○	○	○	○	○	○	○
	色々野菜のつや煮	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	じゃがバター	○	粉ふき芋	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	かぶの梅和え	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。

☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。

☆ 「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用していません。

☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用していません。

幼稚園各位

2020年 11月

アレルギー代替メニュー表

りんご	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	ミニゼリー
-----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------

- ☆ 材料の入荷により、内容を変更する場合がございます。
- ☆ スプーン等に、氏名および園名の記入をお願いします。
- ☆ 「ピーナッツ」「そば」を原料とする食材は使用していません。
- ☆ アレルギー食には、「卵」「乳製品」を原料とする食材は使用していません。