

雲雀丘学園幼稚園様

令和06年度 07月 献立材料表

アレルギーB:マヨ卵(つなぎ×) 乳 えび かに いか たこ 魚 貝 ごま 山芋・里芋 筍 キウイ パナパン 除去食

日程		原材料
07月01日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚しゃぶ風	豚肉 玉ねぎ パプリカ赤 パプリカ黄 にんにく 穀物酢 醤油 砂糖 塩 こしょう
	さつまいもの素揚げ	さつまいも 油 塩
	切干大根の煮物	切干大根 人参 醤油 砂糖 みりん
	グリーンピースのガー風味	グリーンピース アレルギーガー粉 醤油 砂糖 みりん
	キャベツとわかめのお浸し	キャベツ わかめ 醤油 砂糖 みりん
07月02日 (火曜日)	白おにぎり	米
	肉団子の照り煮(大根・厚揚げ)	豚肉 玉ねぎ 塩 こしょう 小麦粉 アレルギーパン粉 油 大根 厚揚げ 醤油 砂糖 みりん
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 小麦粉 油
	れんこんと人参の金平	れんこん 人参 醤油 砂糖 みりん
	春雨の香味和え	春雨 パセリ 穀物酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	ブナビーの塩炒め	ブナビー 人参 醤油 塩こしょう
07月05日 (金曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の天ぷら和風あん	豚肉 塩 小麦粉 油 醤油 砂糖 みりん 片栗粉
	かぼちゃの甘煮	かぼちゃ 砂糖 塩
	金平ごぼう	ごぼう 人参 醤油 砂糖 みりん
	わかめの生姜煮	わかめ 生姜 醤油 砂糖 みりん
	パプリカ甘酢和え	パプリカ赤 パプリカ黄 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
07月08日 (月曜日)	白おにぎり	
	豚肉のおろし煮	豚肉 玉ねぎ 大根 生姜 醤油 砂糖 みりん 酒
	さつまいもの天ぷら	さつまいも 塩 小麦粉 油
	ピーマンのガー風味	ピーマン アレルギーガー粉 醤油 塩こしょう
	人参のそぼろ煮	人参 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	カリフラワーの香味和え	カリフラワー パセリ 醤油 砂糖 みりん
07月09日 (火曜日)	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 塩 こしょう 醤油 砂糖 酒 片栗粉 油
	カトコーン	コーン 塩
	野菜炒め	キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく 醤油 塩こしょう
	ひじきの煮物	ひじき 人参 醤油 砂糖 みりん
	いんげんのお浸し	いんげん 醤油 砂糖 みりん
07月12日 (金曜日)	アレルギーカレー	豚肉 玉ねぎ 人参 米 アレルギーカレールー (でん粉 ハーム油 なたね油 砂糖 食塩 アレルギーガー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋タンパク カラムル ショ糖脂肪酸エステル ケン酸 香料)
	りんごジュース	りんご ビタミンC

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋