

アレルギーメニュー表

2025年12月

※該当のないアレルギー品目は表記されません。

柴又帝釈天附属ルンビニー幼稚園

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	
1日 (月)	ご飯 豆腐ハンバーグ(照焼きソース) ポテトのオーロラソース和え キャベツのサラダ	豆腐ハンバーグ	○				○	○				○					
		つなぎ大豆(除去不可)										○					
		しょうゆ(こいくち)				○							○				
		マヨネ											○				
		めんつゆ				○					○	○	○				
3日 (水)	ご飯 鶏肉の白味噌焼き 金平にんじん 白菜の和え物	鶏肉	○				○										
		味噌										○					
		油揚げ										○					
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし										○					
		ごま												○			
		ごま油												○			
めんつゆ				○					○	○	○						
4日 (木)	ご飯 白身魚フライ ブロッコリー添え 野菜と鶏レバーの炒め物	白身魚フライ	○				○				○	○					
		つなぎ小麦・大豆(除去不可)				○						○					
		ブレンドソース										○			○		
		めんつゆ				○					○	○	○				
		鶏肉				○	○					○					
5日 (金)	大豆ミートのスパゲティ チーズ入りサラダ マスカットゼリー	スパゲティ				○											
		大豆ミート										○					
		ミートソース				○	○	○	○			○			○		
		チーズ				○											
10日 (水)	ご飯 鶏(けい)ちゃん焼き 和風ポテトサラダ ピーチゼリー	鶏肉	○				○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		味噌										○					
		かつお節										○					
		マヨネ											○				
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
鰹だし										○							
11日 (木)	ご飯 赤魚の黄金焼き 高野豆腐と野菜の煮物 もやしとほうれん草のサラダ	赤魚	○								○						
		マヨネ										○					
		高野豆腐(除去不可)										○					
		しょうゆ(うすくち)				○						○					
		鰹だし										○					
12日 (金)	ご飯 メンチカツ キャベツ添え ナポリタン風スパ	メンチカツ	○				○	○	○	○		○					
		つなぎ卵・乳・小麦・大豆(除去不可)				○	○	○				○					
		ブレンドソース										○			○		
		めんつゆ				○					○	○	○				
		スパゲティ				○											
15日 (月)	ご飯 照り焼きチキン ブロッコリー添え 人参しりしり	コンソメ					○	○			○						
		鶏肉	○				○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		めんつゆ				○					○	○	○				
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		鰹だし										○					
卵		○		○						○	○						
17日 (水)	ご飯 豚肉の生姜炒め 焼きかぼちゃ 味噌汁(油揚げ・わかめ) プチゼリー	ごま油											○				
		豚肉(除去不可)	○				○										
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		しょうゆ(こいくち)				○						○					
		油揚げ				○						○					
		鰹だし										○					
		味噌										○	○				
ゼリー													○	○	○		

