[幼稚園給食 12月 アレルギー対象食品使用献立一覧表]

献立1 昼食 0:通常献立 3(幼稚園) 2025 年 1ページ 2025-11-17 2 3 4 5 6 7 8 9 (12) 13 14) 15 16 (19) 20 21) (22) 23 24) 25 26 27) 28 除去食 キウイ マカダ カ 日付 献立名 落花しあわ (除去する やま ゼラ オレ 小麦|そば| 卵 乳 いか いくら えび 牛肉 くるみ さけ | さば | 大豆 | 鶏肉 豚肉 ミア もも りんご バナナーごま かにフルー シュー ンジ いも 生 び チン モンド アレルゲン) ッ ナッツ ナッツ 牛乳 0 ごはん 12/1 月 いわしの生姜煮 0 0 ほうれん草の磯香和え 生揚げのうま煮 lack0 $\bigcirc \blacktriangle$ 0 牛乳 0 ごはん 12/2 火 豆腐ハンバーグの野菜あんかけ \bigcirc 0 0 ブロッコリーの和え物 \bigcirc 里いものみそ汁 0 0 牛乳 ロールパン 0 0 0 12/3 水 ハムステーキ 0 0 ポークビーンズ $\bigcirc \blacktriangle$ 0 りんご 0 牛乳 0 ごはん 12/4 木 えびしゅうまい 0 0 0 バンバンジーサラダ 0 マーボー豆腐 0 \bigcirc 0 牛乳 0 ごはん 12/5 金 根菜カレー 0 0 とんかつ 0 $\overline{\mathsf{O}}$ ツナサラダ 牛乳 0 ごはん 12/8 月 宗田かつおのおかか煮 0 ひじきと野菜のごま酢和え 0 0 みそおでん 0 \bigcirc 牛乳 ごはん 12/9 火 半田ガパオ風みそ丼 0 フライドチキン 0 0 0 ビーフンスープ \circ 牛乳 $\overline{\mathsf{O}}$ 0 0 スライスパン 0 12/10 水 オムレツのケチャップソースかけ 0 ひじきとれんこんのサラダ 0 0 冬野菜の豆乳シチュー 0 いちごジャム 牛乳 0 ごはん 12/11 木 けんちん信田のみそかけ $\bigcirc \blacktriangle$ きゅうりの酢の物 すき焼き風煮 0 0 中華めん 0 0 12/12 金 みそラーメンスープ 0 0 タラとじゃが芋のからあげ 蒲郡みかんゼリー

[幼稚園給食 12月 アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025 年		献立1	昼食		0:通常	'献立													3(幼稚園)											11-17	2ページ
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11)	12	13	14)	15	16	17)	18)	19	20	21)	22	23	24)	25)	26	27)	28	险 土合
日付		献立名	小麦	そば	卵	乳	落花 生	あわび	いか	いくら	えび	オンジ	かに	キウイ フルー ツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	マカダ ミア ナッツ	ŧŧ	やま いも	りんご	ゼラチン	バナナ	まご	カ シュー ナッツ	アーモンド	除去食 (除去する アレルゲン)
		牛乳				0																									
	5 月 6 火	ごはん																													
		野菜はんぺん																	0												
		白菜の煮びたし 大根と豚肉の煮物	A															0	○ ▲		0										
		大阪C豚内の点物 上引	_			0												0			0										
		牛乳 ごはん																													
		カレーコロッケ	0																0												
		焼き肉風炒め	À																A		0										
		みそ汁																0	$\bigcirc \blacktriangle$												
12/17		牛乳				0																									
	水	ミルクロールパン	Ö			0													Ö												
		焼きそば	0																00		0										
		ごぼう入りつくね フルーツポンチ																	0	0	0		0								
	+	<u> </u>				0																									
12/18		ごはん																													
	3 木	さばの味噌煮																0	0												
		たくあん和え																													
		肉じゃが																0			0										
12/19		牛乳				0																									
		ごはん																													
		チキンナゲット 筑前煮	_																O	00											
		^{巩削点} 半田の卵のかきたま汁	A		0													00	▲	0											卵
		型抜きチーズ				0												0	O												913
12/22	2 月	牛乳				ŏ																									
		ごはん																													
		チキンライスの具																	0	0											
		もみの木ハンバーグの照り焼きソースかけ																	0	0	0										
		野菜スープ	A																A	0	0										
		クリスマスケーキ																	0												

【アレルギー資料の補足について】

- ・<u>コンタミネーション</u>に関する表示はしていません。 ※コンタミネーションとは…食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、 アレルギー物資が微量混入してしまう場合をいう。
- (例) 調理器具・食器は、洗浄後使い回します。 給食センター調理場でアレルゲンとなる食品の取り扱いのある場合があります。 食品工場でアレルゲンとなる食品の取り扱いのある場合があります。
- ▲は給食センターで使用する調味料(しょうゆ・うすくちしょうゆ・みそ・ごま油・りんご酢)を記載しています。
- ・揚げ油の変更
 - 11月5日(水)からの油を引き続き、12月中も使用します。
- 揚げ油について 揚げ物機器の油の循環により、揚げ油に微量のアレルゲン成分が残る場合があります。 小中学校給食で、12月19日(金)わかさぎの南蛮漬けの「わかさぎ」を揚げます。
- ・魚(加工品を含む)は、えび・かにを食べています。
- ・海藻は、えび・かにの生息する海域で採取しています。
- ・魚卵について 魚には、魚卵が混入する場合があります。
- ・小中学校給食の12月11日(木)「いかときゅうりの酢の物」、12月17日(水)「焼きそば」に「いか」を使用しています。