



◇◇ 食物アレルギーをもつお子さんの保護者様へ ◇◇

- ★ 卵・乳・小麦・大豆、又はそれらを原材料とした製品を使用している献立について、記号で表示をしています。★ えび・かに・いか・落花生・蕎麦の食材は使用していません。
- ★ パン・ちくわ・ベーコン・ハム、ウィンナー、マヨネーズ等は、卵不使用です。
- ★ 調味料(しょうゆ・みそ・ソース類・ドレッシング等)のアレルゲン表示は除いています。
- ★ 詳しい情報が必要な方、又は不明な点がある場合は、園までお問合せください。

令和6年12月 アレルゲン表示

★食物アレルギー対応食は、医師の診断書に基づき、『保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚労省2019)』に沿って実施します。

(作成者)栄養士 野原正子

日曜	献立名	アレルゲン			午後のおやつ (1~5歳児)	おもな材料(昼食)			日曜	献立名	アレルゲン			午後のおやつ (1~5歳児)	おもな材料(昼食)		
		●	★	▲		◇	あか	きいろ			みどり	●	★		▲	◇	あか
		卵	乳	小麦		血や肉・骨となる	熱や力となる	体の調子をよくする			卵	乳	小麦		血や肉・骨となる	熱や力となる	体の調子をよくする
2月	ハヤシライス きゅうりの中華風 豆腐ともずくのスープ 果物			▲	◇				16月	ごはん 納豆みそ 肉じゃが 豆腐と大根汁 果物				◇			
3火	のりごはん 豆腐ハンバーグ(照り焼き風) ゴマじゃが ブロッコリーとツナのサラダ 春雨スープ 果物			▲	◇				17火	五目うどん かぼちゃのコロコロ揚げ きゅうりの中華あえ 果物			▲				
4水	豚肉ビビンバ 中華風サラダ みそ汁 果物				◇				18水	黒米ごはん チキン照り焼き 野菜チャンプルー マカロニサラダ もずくスープ 果物				◇			
5木	黒米ごはん 魚のもみじ焼き こんにやくのソテー スティックきゅうり みそ汁 果物								19木	～お弁当～ 食育の日							
6金	スパゲティミートソース 芋とひじきのサラダ 野菜スープ 果物			▲	◇				20金	マージンごはん 揚げ魚のケチャップあん ひじきの五目煮 きゅうりのゴマあえ そうめん汁 果物				◇			
7土	マージンごはん 麻婆豆腐 ブロッコリー(マヨ) コーンスープ 果物				◇				21土	トウジンジー ほうれん草炒め みそ汁 果物 トウジンジー(冬至)				◇			
9月	キーマカレー キャベツのおかかあえ わかめスープ 果物	★	▲	◇					23月	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き 昆布イリチー スティックきゅうり(マヨ) みそ汁 果物				◇			
10火	のりごはん さんまのかば焼き 豆腐と野菜のみそ煮 スティックきゅうり そうめん汁 果物				◇				24火	もずくどんぶり ポテトサラダ ゆし豆腐汁 果物				◇			
11水	ロールパン かぼちゃのミートグラタン ポイルウィンナー スティックきゅうり(塩) 白菜スープ 果物	★	▲	▲					25水	*** クリスマスランチ *** カレーピラフ チキンナゲット ブロッコリーのゴマあえ 星人参 白菜スープ 果物			▲	◇			
12木	マージンごはん 豚肉のしょうが焼き 人参シシリー もずくの酢物 みそ汁 果物				◇				26木	黒米ごはん 鮭のみそマヨ焼き 切干大根のイリチー ブロッコリー 春雨スープ 果物				◇			
13金	ごはん レバーのゴマソースがらめ きんぴらごぼう トマトときゅうりの酢みそあえ ゆし豆腐汁 果物				◇				27金	沖縄そば ごまかぼちゃ きゅうりの甘酢あえ 果物			▲				
14土	豚焼肉どんぶり きゅうりのゴマあえ みそ汁 果物				◇				28土	鶏肉のあんかけ丼 ブロッコリー みそ汁 果物				◇			