

11月 乳児食 アレルギー使用表示



日	曜日	レギュラーメニュー	特定原材料 ※そば・落花生・くるみ カシューナッツは 使用していません					牛 肉	鶏 肉	豚 肉	大 豆	魚 介 類	ご ま	その他
			卵	乳	え び	か に	小 麦							
2	月	ごはん												
		ふかしいも												
		豚肉ときのこのマヨ炒め					○			○	○	○		
		花がんと					○				○	○		
		いんげんのごま和え					○				○		○	
		みかん												
4	水	ごはん												
		麻婆豆腐					○	○	○	○	○			ゼラチン
		ウインナー							○	○	○			
		青菜のじゃこ和え					○				○	○		
		梨												
5	木	ごはん												
		チリコンカン					○		○	○	○			
		ブロッコリー												
		ツナサラダ									○	○		
		黄桃												もも
6	金	ごはん												
		里芋と大根のそぼろ煮					○		○	○	○	○		
		れんこん饅頭					○		○	○	○		○	
		人参のスープ煮							○					
		ブロッコリーのおかか和え					○				○	○		
		りんご												りんご
9	月	ごはん												
		チキンカレー					○		○					りんご
		カリフラワー												
		ほうれん草のおひたし					○				○	○		
		とうもろこしすり身寄せ									○	○		
10	火	ごはん												
		デミグラスハンバーグ					○	○	○	○	○			
		きのごソテー					○		○	○	○			
		青海苔ポテト												
		マカロニサラダ					○				○			
		りんご												りんご
11	水	ごはん												
		麻婆なす					○	○	○	○	○		○	ゼラチン
		れんこんの煮物					○				○	○		
		ツナとわかめの和え物					○				○	○	○	
		白桃												もも
12	木	ごはん												
		ハムステーキ							○	○	○			
		豚肉と野菜のしょうが炒め					○			○	○			
		人参煮					○				○	○		
		ほうれん草のごま和え					○				○		○	
		梨												
13	火	ごはん												
		鶏肉の照り焼き					○		○		○	○		
		根菜煮					○		○		○	○		
		オクラ												
		春雨と人参の和え物					○				○		○	
		蒲鉾										○		
13	火	パイン												

※ 下記の”特定原材料に準ずるもの”が含まれる場合、”その他”にアレルゲン名を示しています。

いくら・キウイフルーツ・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・さば・さけ・いか・りんご・マカダミアナッツ・あわび・オレンジ・ゼラチン・アーモンド・ピスタチオ

※ すり身の原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

※ 一部原料はえび、かにが混ざる漁法で採取しています。

