

10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							
1	木	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												
2	金	ごはん												
		鶏肉の照り焼き					○		○		○	○		
		きんぴらごぼう					○				○	○	○	
		たけのこの煮物					○				○	○		
		水菜と鮭の和え物					○				○	○		さけ
5	月	りんご												りんご
		ごはん												
		ポークチャップ					○		○	○	○			りんご
		ブロッコリー												
		白菜のおかか和え					○				○		○	
6	火	みかん												
		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					○				○	○		
7	水	とうもろこしすり身寄せ									○	○		
		ごはん												
		鮭とキャベツの和え物									○	○		さけ
		大根としいたけの煮物					○				○	○		
		オクラのおかか和え					○				○		○	
8	木	厚揚げ煮					○				○	○		
		梨												
		ごはん												
		麻婆なす					○	○	○	○	○		○	ゼラチン
		れんこんの煮物					○				○	○		
9	金	ツナとわかめの和え物					○				○	○	○	
		白桃												もも
		ごはん												
		鶏肉のケチャップソテー							○					
		キャベツの塩昆布和え					○				○	○	○	
13	火	コーンの青のり和え									○			
		ポテトサラダ									○			
		黄桃												もも
		ごはん												
		鶏肉の照り焼き					○		○		○	○		
14	水	根菜煮					○		○		○	○		
		オクラ												
		春雨と人参の和え物					○				○		○	
		パイナップル												
		ごはん												
15	木	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												
15	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

※ 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。

