（様式7－3）

栄養士確認	責任者確認

※念のためご確認をお願いします。

２０２６年〇月 のぞみこども園

すみれ組　　×卵(卵そのものの料理、卵を用いた菓子(ケーキ、カステラ、プリン)、つなぎの卵(天ぷら、ハンバーグ、卵を用いた食品))　〇魚の卵

〇〇〇〇〇〇ちゃん　×乳(牛乳、乳製品、酪製品、牛乳を用いた料理・食品(シチュー、プリン、ケーキ))　〇乳糖

×ピーナッツ、ナッツ類　×エビ　×カニ　×ちりめんじゃこ、しらす干し　×イカ　×タコ　×貝類(ホタテ、カキ類)

日/曜	昼食	材料名	アレルギー食	チェック欄			おやつ	アレルギー食	チェック欄		
				調理	検食	担任			調理	検食	担任
11 火	ご飯 おでん あっさり漬 みそ汁	(米) (すじ肉・じゃが芋・ちくわ・厚揚げ・うずら卵 ねじりこんにゃく) (キャベツ・きゅうり・ゆかり粉) (ふ・わかめ・玉ねぎ・みそ)	おでん (うずら卵ぬきで鶏肉) 中心温度(　　℃) 時間(　　:　　)				ごまマヨトースト 食パン・ごま マヨドレ	普通食			
12 水	チキンライス ゆで豚サラダ すまし汁	(米・鶏肉・玉ねぎ・人参・ピーマン グリンピース・ケチャップ・ソース・中華だし) (豚肉・土しょうが・わかめ・ブロッコリー キャベツ・コーン・人参・白ごま・白みそ みそ・ごま油) (生しいたけ・みつば・もやし)	普通食				あんまん ホットケーキの素 こしあん	普通食			
13 木	パン カレーシチュー ツナサラダ 棒チーズ	(コッペパン) (豚肉・じゃが芋・玉ねぎ・セロリ・人参 にんにく・トマト缶・ソース・カレールウ) (ツナ・キャベツ・人参・ブロッコリー マヨドレ)	棒チーズなしでミニゼリー				昆布おにぎり 米・塩昆布 ちりめんじゃこ 人参	ちりめんじゃこぬき			
14 金	ご飯 さんまのかば焼風 小松菜としめじの煮浸し みそ汁	(米) (さんま・小麦粉・片栗粉・油) (小松菜・しめじ・うす揚) (豆腐・わかめ・玉ねぎ・みそ)	さんまのかば焼風 (別油で揚げる) 中心温度(　　、　　、　℃) 時間(　　:　　)				柿 おかし	普通食			
15 土	肉うどん ゼリー	(うどん・牛肉・生しいたけ・わかめ 人参・ねぎ)					パン				
17 月	おやすみ										