

箱根移動教室のための食物アレルギー調査
 《令和2年度 移動教室 食材表》

	献立名	食材名
1 日目 夕食	白飯 豚肉の生姜焼き スパゲッティソテー きゅうりの即席漬け 豆腐とワカメのスープ リンゴ 玄米茶	精白米 豚肩ロース肉・にんにく・生姜・こいくち醤油・酒・みりん・三温糖・かたくり粉 スパゲッティ・ベーコン・玉ねぎ・人参・青ピーマン・塩・黒こしょう・トマトケチャップ・ 米油 きゅうり・塩 豆腐・ワカメ・長ねぎ・たけのこ・鶏手羽・生姜・塩・白こしょう・うすくち醤油・酒 リンゴ 玄米茶
2 日目 朝食	白飯 納豆 鮭の照り焼き アイアンサラダ 舞茸とキャベツの味噌汁 フルーツポンチ 玄米茶	精白米 納豆・醤油(納豆付属のたれ)・洋辛子 鮭・生姜・うすくち醤油・酒・三温糖・みりん・かたくり粉 ほうれんそう・人参・干ひじき・こいくち醤油・みりん・ごま油 舞茸・キャベツ・長ねぎ・米味噌・削り節・昆布 バナナ・パイ(缶)・桃(缶)・みかん(缶)・サイダー 玄米茶
2 日目 昼食	ゆかりご飯 鶏肉の唐揚げ 筑前煮 さつま芋のレモン煮 野菜ソテー ミニトマト 麦茶	精白米・ゆかり 鶏モモ肉・生姜・にんにく・こいくち醤油・酒・かたくり粉・米油 板こんにゃく・ごぼう・人参・椎茸・さやいんげん・さつま揚げ・生姜・削り節・三温糖・ こいくち醤油・みりん・酒・米油 さつま芋・三温糖・レモン 人参・玉ねぎ・青ピーマン・キャベツ・コーン・米油・塩・白こしょう ミニトマト 麦茶
2 日目 夕食	ポークカレーライス 海藻サラダ 野菜スープ オレンジ 玄米茶	精白米・豚肩ロース肉・玉ねぎ・人参・セロリ・じゃが芋・にんにく・生姜・米油・ 赤ワイン・鶏手羽・チャツネ・塩・ローリエ・トマトケチャップ・ウスターソース・ 薄力粉・バター・カレー粉 海藻ミックス・大根・人参・きゅうり・酢・塩・上白糖・うすくち醤油・白ごま 玉ねぎ・人参・たけのこ・小松菜・鶏手羽・塩・こいくち醤油・酒・白こしょう・生姜・米油 オレンジ 玄米茶
3 日目 朝食	バターロールパン イチゴジャム 野菜のミルクスープ ウインナーと野菜のソテー バナナ 紅茶 玄米茶	バターロールパン イチゴジャム 鶏モモ肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・ぶなしめじ・ひよこ豆・削り節・かたくり粉・牛乳・ バター・塩・白こしょう ウインナー・玉ねぎ・人参・キャベツ・青ピーマン・米油・塩・うすくち醤油 バナナ 紅茶・グラニュー糖・レモン 玄米茶
3 日目 昼食	白飯(ゴマ・梅干) 焼き魚 鶏肉と野菜の炒め煮 こんにゃくの辛子炒め 小松菜とコーンのソテー ミニトマト 麦茶	精白米・黒ごま・梅干 塩鮭 鶏モモ肉・人参・じゃが芋・干し椎茸・削り節・さやえんどう・三温糖・みりん・酒・ うすくち醤油・米油 板こんにゃく・削り節・三温糖・ごま油・塩・こいくち醤油・一味唐辛子 小松菜・人参・コーン・米油・塩・白こしょう ミニトマト 麦茶

今年度の箱根移動教室は、9月9日(水)から9月11日(金)の2泊3日を予定しています。つきましては、食物アレルギーの確認をお願いいたします。
後日、配信メールにて食物アレルギーの有無について調査いたします。
 上記の献立をご覧いただき、アレルギーの有無についてご回答ください。配慮する食材がある場合には、改めて担任からご連絡いたします。

