

箱根夏季学園のための食物アレルギー調査
 〈令和2年度 夏季学園 食材表〉

	献立名	食材名
1 日 目 夕 食	中華丼	精白米・米油・生姜・豚肩ロース肉・鶏手羽・うすくち醤油・酒・人参・ちんげん菜 たけのこ・干し椎茸・玉ねぎ・白菜・長ねぎ・海老・いか・うずら卵・塩・白こしょう オイスターソース・かたくり粉・さやえんどう・ごま油
	キャベツの中華サラダ	人参・キャベツ・きゅうり・塩・米油・ごま油・酢・うすくち醤油・ラー油
	かきたま汁	削り節・昆布・塩・こいくち醤油・かたくり粉・長ねぎ・卵
	オレンジ	オレンジ
	玄米茶	玄米茶
2 日 目 朝 食	白飯	精白米
	五目卵焼き	卵・鶏ひき肉・玉ねぎ・人参・干し椎茸・グリーンピース・上白糖・塩 うすくち醤油・酒・米油
	金平	米油・しらたき・ごぼう・人参・じゃがいも・削り節・三温糖・こいくち醤油 みりん・一味唐辛子
	キャベツのお浸し	小松菜・キャベツ・削り節・こいくち醤油
	みそ汁（豆腐・わかめ）	昆布・削り節・ワカメ・豆腐・長ねぎ・米味噌
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト・粉糖・桃（缶）・みかん（缶）
玄米茶	玄米茶	
2 日 目 昼 食	白飯（塩昆布・青のり）	精白米・塩昆布・青のり
	鶏肉の唐揚げ	鶏モモ肉・米油・生姜・にんにく・こいくち醤油・酒・かたくり粉
	スパゲッティソテー	スパゲッティ・塩・米油・ベーコン・玉ねぎ・人参・キャベツ・青ピーマン 黒こしょう・トマトケチャップ
	いんげんと人参のグラッセ	人参・さやいんげん・バター・三温糖・塩
	味噌こんにゃく炒め	板こんにゃく・ごま油・米味噌・三温糖・みりん・削り節
	ミニトマト	ミニトマト
麦茶	麦茶	

今年度の箱根夏季学園は、8月22日(土)から8月23日(日)の1泊2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。