

[食物アレルギー対応食献立細案]

2025年5月1日～2025年5月31日

5月19日(月)	5月22日(木)	5月26日(月)	5月29日(木)
料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)
[クリームシチュー(乳除去)]	[パイ缶(果物代替)]	[マカロニチーズオムレツ(卵・乳除去)]	[チキンカレーライスの具(乳除去)]
豚肩肉角切(1.5cm角) 35.00	冷凍みかん・小 64.00	鶏ひなもも開き60g 60.00	★教室でかけます。
ぶどう酒 白 1.00		塩 0.10	米ぬか油 0.30
米ぬか油 0.30		ぶどう酒 白 3.30	しょうが 0.20
にんじん 12.00		玉ねぎ 13.00	にんにく 0.20
玉ねぎ 35.00		米ぬか油 1.00	鶏ひなもも肉(2cm角) 35.00
じゃが芋 30.00		塩 0.20	玉ねぎ 50.00
小麦粉 6.00		白こしょう(純) 0.02	にんじん 15.00
米ぬか油 6.00		水 15.00	じゃが芋 35.00
塩 0.75			米ぬか油 6.50
白こしょう(純) 0.02			小麦粉 6.50
ローレル(パウダー) 0.02			カレー粉 0.90
豚ガラ(冷凍) 5.00			デミグラス(レトルト) 3.00
しょうが 0.20			トマトケチャップ・T 5.50
水 90.00			ウスターソース 1.80
			中濃ソース 1.20
			しょうゆ 0.90
			塩 0.90
			ローレル(パウダー) 0.02
			三温糖 0.30
			鶏ガラ(冷凍) 5.00
			しょうが 0.20
			水 65.00
			[メロン1/8(果物代替)]
			冷凍みかん・小 64.00

[食物アレルギー対応食献立細案]

2025年5月1日～2025年5月31日

5月20日(火)	5月22日(木)	5月26日(月)	5月30日(金)
料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)	料理名/食品名 給与量 (g)
[チキンカレーライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。 米ぬか油 0.30 しょうが 0.20 にんにく 0.20 鶏ひなもも肉(2cm角) 35.00 玉ねぎ 50.00 にんじん 15.00 ジャガ芋 35.00 米ぬか油 6.50 小麦粉 6.50 年 カレー粉 0.90 学 デミグラスソース(レトルト) 3.00 学 トマトケチャップ・T 5.50 年 ウスターソース 1.80 年 中濃ソース 1.20 学 しょうゆ 0.90 塩 0.90 ローレル(パウダー) 0.02 三温糖 0.30 鶏ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 水 65.00 [メロン1/8(果物代替)] 冷凍みかん・小 64.00	[マカロニチーズオムレツ(卵・乳除去)] 鶏ひなもも開き60g 60.00 塩 0.10 ぶどう酒 白 3.30 玉ねぎ 13.00 米ぬか油 1.00 塩 0.20 白こしょう(純) 0.02 水 15.00	[パイ缶(果物代替)] 冷凍みかん・小 64.00	[クリームシチュー(乳除去)] 豚肩肉角切(1.5cm角) 35.00 ぶどう酒 白 1.00 米ぬか油 0.30 にんじん 12.00 玉ねぎ 35.00 ジャガ芋 30.00 小麦粉 6.00 米ぬか油 6.00 塩 0.75 白こしょう(純) 0.02 ローレル(パウダー) 0.02 豚ガラ(冷凍) 5.00 しょうが 0.20 水 90.00