

[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21日(水)	5月22日(木)	5月26日(月)	5月28日(水)
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）	料理名／食品名給与量（g）
[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)]	[杏仁ゼリー(乳除去)]	[ハンガリアンシチュー(乳除去)]	[バターコーンライス(乳除去)]
鶏ひなもも肉挽肉80.00	★教室でかけます。	粉寒天0.50	豚肩肉角切(2cm角)38.00	米80.00
玉ねぎ30.00	鶏ひなもも肉(2cm角)40.00	みかん天然果汁200ml50.00	米ぬか油0.50	米ぬか油1.00
にんじん5.00	にんにく0.20	水37.50	にんじん18.00	ホールコーン(冷凍)30.00
マッシュルーム(生)5.00	しょうが0.30	三温糖6.20	玉ねぎ50.00	学 しょうゆ1.50
米ぬか油0.30	米ぬか油0.80	三温糖3.70	学 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)・T8.00	塩0.80
塩0.40	ローレル(パウダー)0.03	水15.00	ローレル(パウダー)0.03	白こしょう(純)0.05
白こしょう(純)0.02	玉ねぎ50.00		塩0.70	乾燥パセリ0.15
澱粉2.00	にんじん20.00		年 白こしょう(純)0.02	
米ぬか油2.00	じゃが芋60.00		年 カレー粉0.06	
	塩0.60		学 パプリカ100g0.02	
	年 白こしょう(純)0.05		学 じゃが芋40.00	
	学 ガラムマサラ0.04		年 トマトケチャップ・T8.00	
	三温糖0.30		中濃ソース5.00	
	しょうゆ3.50		小麦粉6.50	
	鶏ガラ(冷凍)9.00		米ぬか油6.50	
	しょうが0.20		ピーマン3.00	
	水80.00		三温糖0.30	
	年 ウスターソース3.00		豚ガラ(冷凍)7.00	
	年 中濃ソース2.50		しょうが0.15	
	学 トマトケチャップ・T5.50		水70.00	
	小麦粉8.00			
	米ぬか油8.00			
	年 カレー粉1.40			
	[メロン1／8(果物代替)]			
	冷凍みかん・小64.00			

