

[食物アレルギー対応食献立細案]

2025年7月1日～2025年7月31日

7月3日(木)	7月7日(月)	7月11日(金)	7月15日(火)	
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）	
[かぼちゃの米粉ポタージュ（乳除去）] 米ぬか油0.50 豚もも粗挽肉10mm15.00 にんじん10.00 玉ねぎ40.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)10.00 冷凍うらごしかぼちゃ33.00 豚ガラ(冷凍)5.00 塩0.60 白こしょう(純)0.02 しょうが0.20 水85.00 米粉3.00 米ぬか油3.00	[ポークシチュー(乳除去)] 米ぬか油0.30 豚肩肉角切(1.5cm角)40.00 にんにく0.30 しょうが0.30 にんじん12.00 玉ねぎ45.00 じゃが芋30.00 小麦粉6.00 米ぬか油6.00 トマトピューレ5.00 中濃ソース2.50 ウスターソース2.00 デミグラスソース(レトルト)8.00 ぶどう酒 赤7.00 塩0.55 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 三温糖0.30 豚ガラ(冷凍)5.00 水70.00 しょうが0.20	[すいか1／16(果物代替)] 冷凍みかん・小64.00	[チキンカレーライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角)35.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油0.30 玉ねぎ50.00 にんじん15.00 じゃが芋30.00 米ぬか油6.50 小麦粉6.50 カレー粉0.90 デミグラスソース(レトルト)3.00 トマトケチャップ・T5.50 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70.00	

7月1日(火)	7月9日(水)	7月10日(木)	7月14日(月)	
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）	
[かぼちゃの米粉ポタージュ（乳除去）] 米ぬか油0.50 豚もも粗挽肉10mm15.00 にんじん10.00 玉ねぎ40.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)10.00 冷凍うらごしかぼちゃ33.00 豚ガラ(冷凍)5.00 塩0.60 白こしょう(純)0.02 しょうが0.20 水85.00 米粉3.00 米ぬか油3.00	[ポークシチュー(乳除去)] 米ぬか油0.30 豚肩肉角切(1.5cm角)40.00 にんにく0.30 しょうが0.30 にんじん12.00 玉ねぎ45.00 じゃが芋30.00 小麦粉6.00 米ぬか油6.00 トマトピューレ5.00 中濃ソース2.50 ウスターソース2.00 デミグラスソース(レトルト)8.00 ぶどう酒 赤7.00 塩0.55 白こしょう(純)0.02 ローレル(パウダー)0.02 三温糖0.30 豚ガラ(冷凍)5.00 水70.00 しょうが0.20	[すいか1／16(果物代替)] 冷凍みかん・小64.00	[チキンカレーライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角)35.00 にんにく0.20 しょうが0.20 米ぬか油0.30 玉ねぎ50.00 にんじん15.00 じゃが芋30.00 米ぬか油6.50 小麦粉6.50 カレー粉0.90 デミグラスソース(レトルト)3.00 トマトケチャップ・T5.50 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70.00	