

[食物アレルギー対応献立細案]

2025年9月1日～2025年9月30日

9月10日(水)	9月17日(水)	9月24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)		
[きのこ入りハヤシライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。	[さつまいものシチュー(乳除去)]	[えび入りグラタン(乳・甲殻類除去)]		
豚肩肉うす切 30.00	鶏ひなもも肉(1.5cm角) 25.00	学 ペンネ 12.00		
しょうが 0.20	にんじん 12.00	鶏ひなもも肉小間 33.00		
にんにく 0.20	玉ねぎ 40.00	米ぬか油 0.50		
米ぬか油 0.50	さつまいも 25.00	にんじん 10.00		
にんじん 13.00	米ぬか油 0.30	玉ねぎ 22.00		
玉ねぎ 60.00	小麦粉 6.50	マッシュルーム(生) 12.00		
エリンギ 7.00	米ぬか油 6.50	白こしょう(純) 0.02		
マッシュルーム(生) 10.00	塩 0.75	塩 0.55		
小麦粉 6.50	白こしょう(純) 0.02	米ぬか油 5.50		
米ぬか油 6.50	ローレル(パウダー) 0.02	小麦粉 5.50		
学 トマトケチャップ・T 3.50	鶏ガラ(冷凍) 5.00	水 42.00		
学 トマトピューレ 6.00	しょうが 0.20	学 パン粉 1.00		
学 デミグラスソース(レトルト) 10.00	水 95.00			
年 ウスターソース 1.90				
年 中濃ソース 5.30				
三温糖 0.10				
塩 0.70				
白こしょう(純) 0.02				
水 80.00				
豚ガラ(冷凍) 5.00				
しょうが 0.20				
[ぶどう2個(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9月1日～2025年9月30日

9月12日(金)	9月18日(木)	9月26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)		
[きのこ入りハヤシライスの具(乳除去)] ★教室でかけます。	[さつまいものシチュー(乳除去)]	[えび入りグラタン(乳・甲殻類除去)]		
豚肩肉うす切 30.00	鶏ひなもも肉(1.5cm角) 25.00	学 ペンネ 12.00		
しょうが 0.20	にんじん 12.00	鶏ひなもも肉小間 33.00		
にんにく 0.20	玉ねぎ 40.00	米ぬか油 0.50		
米ぬか油 0.50	さつまいも 25.00	にんじん 10.00		
にんじん 13.00	米ぬか油 0.30	玉ねぎ 22.00		
玉ねぎ 60.00	小麦粉 6.50	マッシュルーム(生) 12.00		
エリンギ 7.00	米ぬか油 6.50	白こしょう(純) 0.02		
マッシュルーム(生) 10.00	塩 0.75	塩 0.55		
小麦粉 6.50	白こしょう(純) 0.02	米ぬか油 5.50		
米ぬか油 6.50	ローレル(パウダー) 0.02	小麦粉 5.50		
学 トマトケチャップ・T 3.50	鶏ガラ(冷凍) 5.00	水 42.00		
学 トマトピューレ 6.00	しょうが 0.20	学 パン粉 1.00		
学 デミグラスソース(レトルト) 10.00	水 95.00			
年 ウスターソース 1.90				
年 中濃ソース 5.30				
三温糖 0.10				
塩 0.70				
白こしょう(純) 0.02				
水 80.00				
豚ガラ(冷凍) 5.00				
しょうが 0.20				
[ぶどう2個(果物代替)]				
冷凍みかん・小 64.00				