

[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10日(水)	9月12日(金)	9月17日(水)	9月24日(水)	9月25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）	料理名／食品名給与量（g）
[クリームシチュー(乳除去)] 鶏ひなもも皮なし(2cm角)40.00 米ぬか油0.50 じゃが芋40.00 玉ねぎ50.00 にんじん20.00 マッシュルーム(生)7.00 小麦粉5.00 米ぬか油5.00 塩0.90 白こしょう(純)0.06 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水90.00	[うずら卵入りあんかけ 焼きそばの具（卵除去）] ★教室でかけます。 豚肩肉うす切70.00 しょうが0.60 しょうゆ3.00 米ぬか油0.50 にんじん15.00 玉ねぎ30.00 学 茹たけのこ(ﾄﾎﾂ)1kg12.00 白菜35.00 チンゲン菜10.00 きくらげ乾燥ｶｯﾄ0.70 三温糖2.00 塩1.30 年 酒2L1.30 白こしょう(純)0.07 澱粉5.00 豚ガラ(冷凍)6.00 しょうが0.20 水50.00 ごま油1.00	[パンプキンポタージュ(乳除去)] 鶏ひなもも肉挽肉10.00 米ぬか油0.30 にんじん15.00 玉ねぎ33.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)20.00 冷凍うらごしかぼちゃ30.00 小麦粉4.00 米ぬか油4.00 塩0.80 白こしょう(純)0.04 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.10 水100.00	[梨1／6(果物代替)] 冷凍みかん・小64.00	[茄子入りミートグラタン（乳除去）] 学 ペンネ12.00 小麦粉6.00 米ぬか油6.00 水18.00 豚肩粗挽肉10mm40.00 米ぬか油0.50 大長茄子10.00 玉ねぎ30.00 にんじん10.00 マッシュルーム(生)6.00 塩0.30 白こしょう(純)0.02 学 トマトケチャップ・T7.00 年 トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)15.00 ウスターソース5.00 三温糖0.20 ナツメグ0.01 ローレル(パウダー)0.03

9月30日(火)				
料理名／食品名		給与量（g）		
[キーマカレーライスの具(乳除去)]				
★教室でかけます。				
学	豚もも粗挽肉10mm	30.00		
	豚肩粗挽肉10mm	30.00		
	きざみだいず	10.00		
	玉ねぎ	80.00		
	にんじん	22.00		
	にんにく	0.30		
	しょうが	0.60		
	米ぬか油	0.50		
	小麦粉	6.00		
	米ぬか油	6.00		
年	カレー粉	1.30		
年	ガラムマサラ	0.06		
年	ウスターソース	1.50		
年	中濃ソース	1.50		
学	トマトピューレ	10.00		
	三温糖	0.50		
	塩	0.80		
	しょうゆ	2.00		
	白こしょう(純)	0.06		
	豚ガラ(冷凍)	5.00		
	しょうが	0.10		
	水	40.00		
[ぶどう3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9日(火)	9月11日(木)	9月17日(水)	9月18日(木)	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）	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)] 鶏ひなもも皮なし(2cm角)40.00 米ぬか油0.50 じゃが芋40.00 玉ねぎ50.00 にんじん20.00 マッシュルーム(生)7.00 小麦粉5.00 米ぬか油5.00 塩0.90 白こしょう(純)0.06 ローレル(パウダー)0.02 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.20 水90.00	[うずら卵入りあんかけ 焼きそばの具（卵除去）] ★教室でかけます。 豚肩肉うす切70.00 しょうが0.60 学しょうゆ3.00 米ぬか油0.50 にんじん15.00 玉ねぎ30.00 学茹たけのこ(ﾄﾎﾂ)1kg12.00 白菜35.00 チンゲン菜10.00 きくらげ乾燥ｶｯﾄ0.70 三温糖2.00 塩1.30 年酒2L1.30 白こしょう(純)0.07 澱粉5.00 豚ガラ(冷凍)6.00 しょうが0.20 水50.00 ごま油1.00	[梨1／6(果物代替)] 冷凍みかん・小64.00	[茄子入りミートグラタン（乳除去）] 学ペンネ12.00 小麦粉6.00 米ぬか油6.00 水18.00 豚肩粗挽肉10mm40.00 米ぬか油0.50 大長茄子10.00 玉ねぎ30.00 にんじん10.00 マッシュルーム(生)6.00 塩0.30 白こしょう(純)0.02 学トマトケチャップ・T7.00 学トマト水煮缶(ﾀﾞｲｽｶｯﾄ)15.00 ウスターソース5.00 三温糖0.20 ナツメグ0.01 ローレル(パウダー)0.03	[パンプキンポタージュ(乳除去)] 鶏ひなもも肉挽肉10.00 米ぬか油0.30 にんじん15.00 玉ねぎ33.00 かぼちゃ角切(1.0cm角)20.00 冷凍うらごしかぼちゃ30.00 小麦粉4.00 米ぬか油4.00 塩0.80 白こしょう(純)0.04 鶏ガラ(冷凍)5.00 しょうが0.10 水100.00

9月26日(金)				
料理名／食品名		給与量（g）		
[キーマカレーライスの具(乳除去)]				
★教室でかけます。				
学	豚もも粗挽肉10mm	30.00		
	豚肩粗挽肉10mm	30.00		
	きざみだいず	10.00		
	玉ねぎ	80.00		
	にんじん	22.00		
	にんにく	0.30		
	しょうが	0.60		
	米ぬか油	0.50		
	小麦粉	6.00		
	米ぬか油	6.00		
年	カレー粉	1.30		
年	ガラムマサラ	0.06		
年	ウスターソース	1.50		
年	中濃ソース	1.50		
学	トマトピューレ	10.00		
	三温糖	0.50		
	塩	0.80		
	しょうゆ	2.00		
	白こしょう(純)	0.06		
	豚ガラ(冷凍)	5.00		
	しょうが	0.10		
	水	40.00		
[ぶどう3個(果物代替)]				
冷凍みかん・小		64.00		