## [ 食物アレルギー対応食献立細案 ]

2025年11月1日~2025年11月30日

小ABブロック 11月4日(火) 11月6日(木) 11月7日(金) 11月11日(火) 11月17日(月) 料理名/食品名 料理名/食品名 給与量 (g) 料理名/食品名 料理名/食品名 料理名/食品名 給与量 (g) 給与量 (g) 給与量 (g) 給与量 (g) 三色ゼリー 「鶏肉ときのこのフリカッセ(乳除去)] 「千草卵焼(卵除去)] 「ビーフストロガノフの具(乳除去)] [米粉のコーンポタージュ(乳除去)] (いちご・みかん・ホワイトゼリー) 鶏ひなもも開き60g 鶏ひなもも肉挽肉 ★教室でかけます。 米ぬか油 0.20 60.00 70.00 (乳除去・果物代替) 玉ねぎ 30.00 国産牛肩肉うす切 44.00 鶏ひなもも肉挽肉 0.10 15.00 ぶどう酒白 みかん (小) 3.30 干椎茸(刻み用)500 g 0.20 にんにく 0.30 にんじん 12.00 64.00米ぬか油 しょうが 0.30 玉ねぎ 1.00 10.00 30.00 にんじん 小麦粉 0.90 米ぬか油 2.00 米ぬか油 0.30 ホールコーン(冷凍) 15.00 クリームコーン冷凍 38.00 米ぬか油 0.50 澱粉 2.00 玉ねぎ 50.00 鶏ガラ(冷凍) にんにく 三温糖 にんじん 0.20 1.00 10.00 5.00 6.00 学 みりん 玉ねぎ 0.40マッシュルーム(生) 10.00 0.70 マッシュルーム(生) パプリカ100g 白こしょう(純) 5.00 0.30 0.07 0.02 15.00 学 しょうゆ 小麦粉 6.50 しょうが 1.80 0.20 0.25 米ぬか油 0.30 米ぬか油 6.50 77.00 白こしょう(純) 0.02 三温糖 1.80 学 トマト水煮缶(ダイスカット) 5.00 3.00 学学 しょうゆ 5.00 米ぬか油 乾燥パセリ 0.03 2.10 トマトピューレ 3.00 みりん 1.00 テ゛ミク゛ラソース(レトルト) 19.00 年 水 3.50 ウスターソース 2.50 澱粉 年 中濃ソース 0.30 2.50 三温糖 0.30 ぶどう酒 赤 2.00 0.70 白こしょう(純) 0.02 ローレル(パウダー) 0.02 55.00 「りんご1/6 (果物代替)] みかん(小) 64.00

府中市立学校給食センター (アレルギー小学校) 小ABブロック

## [ 食物アレルギー対応食献立細案 ] 2025年11月1日~2025年11月30日

11月20日(木) 料理名/食品名 給与量 (g) [いももち入りシチュー(乳除去)] 豚肩肉角切(1.5cm角) ぶどう酒 白 35.00 1.00 米ぬか油 0.30 にんじん 12.00 玉ねぎ 30.00 月 いももち10g (冷凍) 31.00 小麦粉 6.00 米ぬか油 6.00 冷凍青大豆ペースト 15.00 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 85.00

## [ 食物アレルギー対応食献立細案 ]

2025年11月1日~2025年11月30日

小CDブロック 11月5日(水) 11月10日(月) 11月13日(木) 11月14日(金) 11月25日(火) 料理名/食品名 料理名/食品名 料理名/食品名 料理名/食品名 料理名/食品名 給与量 (g) 給与量 (g) 給与量 (g) 給与量(g) 給与量 (g) 「鶏肉ときのこのフリカッセ(乳除去)〕 「米粉のコーンポタージュ(乳除去)] 三色ゼリー [千草卵焼(卵除去)] [いももち入りシチュー(乳除去)] 鶏ひなもも肉挽肉 玉ねぎ 豚肩肉角切(1.5cm角) (いちご・みかん・ホワイトゼリー) 鶏ひなもも開き60g 米ぬか油 60.00 0.20 70.00 35.00 ぶどう酒白 鶏ひなもも肉挽肉 (乳除去・果物代替)] 30.00 0.10 15.00 1.00 ぶどう酒 白 3.30 にんじん 12.00 みかん (小) 64.00 干椎茸(刻み用)500 g 0.20 米ぬか油 0.30 米ぬか油 玉ねぎ 10.00 にんじん 1.00 30.00 にんじん 12.00 小麦粉 0.90 ホールコーン(冷凍) 15.00 米ぬか油 2.00 玉ねぎ 30.00 米ぬか油 0.50 クリームコーン冷凍 38.00 澱粉 2.00 いももち10g (冷凍) 31.00 にんにく 三温糖 鶏ガラ(冷凍) 1.00 小麦粉 0.20 5.00 6.00 玉ねぎ 6.00 0.70 みりん 0.40 米ぬか油 6.00 マッシュルーム(生) 白こしょう(純) 冷凍青大豆ペースト 5.00 0.02 0.30 15.00 水 しょうが しょうゆ 15.00 0.20 1.80 0.75 0.25 77.00 米ぬか油 0.30 白こしょう(純) 0.02 白こしょう(純) 0.02 米粉 3.00 三温糖 1.80 ローレル(パウダー) 0.02 しょうゆ 乾燥パセリ 米ぬか油 2.10 豚ガラ(冷凍) 0.03 3.00 5.00 みりん 1.00 しょうが 0.20 3.50 水 85.00 澱粉 0.30

府中市立学校給食センター (アレルギー小学校) 小CDブロック

## [ 食物アレルギー対応食献立細案 ] 2025年11月1日~2025年11月30日

11月27日(木) 料理名/食品名 給与量 (g) [ビーフストロガノフの具(乳除去)] ★教室でかけます。 国産牛肩肉うす切 44.00 にんにく 0.30 しょうが 0.30 米ぬか油 0.30 玉ねぎ 50.00 にんじん 10.00 マッシュルーム(生) 10.00 パプリカ100g 0.07 小麦粉 6.50 米ぬか油 6.50 トマト水煮缶(ダイスカット) 5.00 トマトピューレ 5.00 学 デミグラソース(レトルト) 年 ウスターソース 年 中濃ソース デミグラソース(レトルト) 19.00 2.50 2.50 三温糖 0.30 ぶどう酒 赤 2.00 0.70 白こしょう(純) 0.02 ローレル(パウダー) 0.02 水 55.00 [りんご1/6 (果物代替)] みかん (小) 64.00