

[食物アレルギー対応食献立細案]

2026年2月1日～2026年2月28日

1ページ

2月6日(金)		2月19日(木)		2月26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)		
[ベーコン入りオムレツ(卵除去)]		[ポークカレーライスの具(乳除去)]		[クリームシチュー(乳除去)]			
鶏ひなもも開き60g	60.00	★教室でかけます。		鶏ひなもも皮なし小間	12.00		
塩	0.20	豚肩肉角切(2cm角)	42.00	ぶどう酒 白	1.00		
ぶどう酒 白	3.30	にんじん	12.00	米ぬか油	0.30		
玉ねぎ	28.00	玉ねぎ	40.00	にんじん	12.00		
マッシュルーム(生)	8.00	じやが芋	30.00	玉ねぎ	35.00		
にんじん	5.00	にんにく	0.20	じゃが芋	25.00		
乾燥パセリ	0.02	しょうが	0.20	小麦粉	6.00		
米ぬか油	0.30	米ぬか油	1.00	米ぬか油	6.00		
白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	6.60	塩	0.70		
塩	0.35	小麦粉	6.60	白こしょう(純)	0.02		
		年 カレー粉	0.90	ローレル(パウダー)	0.02		
		学 ティックラース(レトルト)	3.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00		
		学 トマトケチャップ・T	5.50	しょうが	0.20		
		年 ウスターソース	1.80	水	90.00		
		年 中濃ソース	1.40				
		学 しょうゆ	0.90				
		塩	0.90				
		ローレル(パウダー)	0.02				
		三温糖	0.50				
		豚ガラ(冷凍)	5.50				
		しょうが	0.20				
		水	80.00				
		[いちご 2個(果物代替)]					
		●みかん (小)	64.00				
		●納品の状況により、「冷凍みかん」に 変更となる場合があります。					

[食物アレルギー対応食献立細案]

2026年2月1日～2026年2月28日

1ページ

2月10日(火)	2月18日(水)	2月27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)
[ベーコン入りオムレツ(卵除去)]		[ポークカレーライスの具(乳除去)]		[クリームシチュー(乳除去)]	
鶏ひなもも開き60g	60.00	★教室でかけます。		鶏ひなもも皮なし小間	12.00
塩	0.20	豚肩肉角切(2cm角)	42.00	ぶどう酒 白	1.00
ぶどう酒 白	3.30	にんじん	12.00	米ぬか油	0.30
玉ねぎ	28.00	玉ねぎ	40.00	にんじん	12.00
マッシュルーム(生)	8.00	じやが芋	30.00	玉ねぎ	35.00
にんじん	5.00	にんにく	0.20	じゃが芋	25.00
乾燥パセリ	0.02	しょうが	0.20	小麦粉	6.00
米ぬか油	0.30	米ぬか油	1.00	米ぬか油	6.00
白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	6.60	塩	0.70
塩	0.35	小麦粉	6.60	白こしょう(純)	0.02
		年 カレー粉	0.90	ローレル(パウダー)	0.02
		学 ティックラース(レトルト)	3.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00
		学 トマトケチャップ・T	5.50	しょうが	0.20
		年 ウスターソース	1.80	水	90.00
		年 中濃ソース	1.40		
		学 しょうゆ	0.90		
		塩	0.90		
		ローレル(パウダー)	0.02		
		三温糖	0.50		
		豚ガラ(冷凍)	5.50		
		しょうが	0.20		
		水	80.00		
		[いちご2個(果物代替)]			
		●みかん(小)	64.00		
		●納品の状況により、「冷凍みかん」に 変更となる場合があります。			