

[食物アレルギー対応食献立細案]

2026年5月1日～2026年5月31日

5月18日(月)		5月26日(火)		5月29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)		
[米粉のポタージュ(乳除去)]		[洋風千草卵焼(卵・乳除去)]		[ポークカレーライスの具(乳除去)]			
米ぬか油	0.30	鶏ひなもも開き60g	60.00	★教室でかけます。			
豚もも粗挽肉10mm	20.00	塩	0.30	米ぬか油	0.50		
にんじん	10.00	年 酒2L	2.00	しょうが	0.20		
玉ねぎ	40.00	玉ねぎ	30.00	にんにく	0.20		
じゃが芋	10.00	干椎茸(刻み用)500g	0.20	豚肩肉うす切	35.00		
冷凍うらごしかぼちゃ	25.00	にんじん	10.00	玉ねぎ	55.00		
豚ガラ(冷凍)	5.00	米ぬか油	0.30	にんじん	12.00		
塩	0.60	三温糖	1.00	じゃが芋	30.00		
白こしょう(純)	0.02	学 みりん	0.40	米ぬか油	6.50		
しょうが	0.20	学 塩	0.30	小麦粉	6.50		
水	85.00	学 しょうゆ	1.80	年 カレー粉	0.90		
米粉	3.00	学 澱粉	0.20	学 デシソース(レトル)	3.00		
米ぬか油	3.00	学 水	3.30	年 トマトケチャップ・T	5.50		
				年 ウスターソース	1.80		
				年 中濃ソース	1.20		
				学 しょうゆ	0.90		
				塩	0.90		
				ローレル(パウダー)	0.02		
				豚ガラ(冷凍)	5.00		
				しょうが	0.20		
				水	70.00		
				三温糖	0.30		
				[メロン1/8(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]

2026年5月1日～2026年5月31日

5月19日(火)		5月27日(水)		5月28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)		
[米粉のポタージュ(乳除去)]		[洋風千草卵焼(卵・乳除去)]		[ポークカレーライスの具(乳除去)]			
米ぬか油	0.30	鶏ひなもも開き60g	60.00	★教室でかけます。			
豚もも粗挽肉10mm	20.00	塩	0.30	米ぬか油	0.50		
にんじん	10.00	年 酒2L	2.00	しょうが	0.20		
玉ねぎ	40.00	玉ねぎ	30.00	にんにく	0.20		
じゃが芋	10.00	干椎茸(刻み用)500g	0.20	豚肩肉うす切	35.00		
冷凍うらごしかぼちゃ	25.00	にんじん	10.00	玉ねぎ	55.00		
豚ガラ(冷凍)	5.00	米ぬか油	0.30	にんじん	12.00		
塩	0.60	三温糖	1.00	じゃが芋	30.00		
白こしょう(純)	0.02	学 みりん	0.40	米ぬか油	6.50		
しょうが	0.20	学 塩	0.30	小麦粉	6.50		
水	85.00	学 しょうゆ	1.80	年 カレー粉	0.90		
米粉	3.00	学 澱粉	0.20	学 デシソース(レトル)	3.00		
米ぬか油	3.00	学 水	3.30	年 トマトケチャップ・T	5.50		
				年 ウスターソース	1.80		
				年 中濃ソース	1.20		
				学 しょうゆ	0.90		
				塩	0.90		
				ローレル(パウダー)	0.02		
				豚ガラ(冷凍)	5.00		
				しょうが	0.20		
				水	70.00		
				三温糖	0.30		
				[メロン1/8(果物代替)]			
				冷凍みかん・小	64.00		