

[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21日(木)		5月25日(月)		5月27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)
[ハンガリアンシチュー(乳除去)]		[うずら卵入りあんかけ焼きそばの具(卵除去)]		[チーズオムレット(卵・乳除去)]		[チキンカレーライスの具(乳除去)]	
		★教室でかけます。				★教室でかけます。	
豚肩肉角切(2cm角)	40.00	豚肩肉うす切	55.00	鶏ひなもも肉挽肉	90.00	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00
米ぬか油	0.50	しょうが	0.60	澱粉	2.00	にんにく	0.20
にんじん	18.00	しょうゆ	3.00	玉ねぎ	30.00	しょうが	0.30
玉ねぎ	45.00	米ぬか油	0.50	にんじん	5.00	米ぬか油	0.50
学 トマト水煮缶(ダイカット)・T	8.00	にんじん	20.00	マッシュルーム(生)	5.00	ローレル(パウダー)	0.03
ローレル(パウダー)	0.03	玉ねぎ	40.00	米ぬか油	0.30	玉ねぎ	50.00
塩	0.70	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00	塩	0.40	にんじん	20.00
白こしょう(純)	0.02	白菜	35.00	白こしょう(純)	0.05	じゃが芋	60.00
年 カレー粉	0.06	チンゲン菜	10.00	米ぬか油	2.00	塩	0.60
パプリカ100g	0.02	学 きくらげ乾燥カット	0.70	しょうゆ	1.80	白こしょう(純)	0.05
じゃが芋	40.00	三温糖	2.00	年 酒2L	1.00	年 ガラムマサラ	0.04
学 トマトケチャップ・T	8.00	塩	1.30	水	3.30	学 三温糖	0.30
年 中濃ソース	5.00	年 酒2L	1.30	澱粉	0.20	年 しょうゆ	3.50
小麦粉	6.50	白こしょう(純)	0.07			年 ウスターソース	3.00
米ぬか油	6.50	澱粉	5.00			年 中濃ソース	2.50
ピーマン	5.00	ごま油	1.00			学 トマトケチャップ・T	5.50
豚ガラ(冷凍)	7.00	学 豚ガラ(冷凍)	6.00	[パイン缶(果物代替)]		小麦粉	8.00
しょうが	0.15	しょうが	0.20	冷凍みかん・小	64.00	米ぬか油	8.00
水	70.00	水	50.00			カレー粉	1.40
三温糖	0.30					鶏ガラ(冷凍)	9.00
						しょうが	0.20
						水	80.00
						[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22日(金)		5月26日(火)		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)	料理名/食品名	給与量(g)
[ハンガリアンシチュー(乳除去)]		[うずら卵入りあんかけ焼きそばの具(卵除去)]		[チキンカレーライスの具(乳除去)]		[チーズオムレツ(卵・乳除去)]	
豚肩肉角切(2cm角)	40.00	★教室でかけます。 豚肩肉うす切	55.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00	鶏ひなもも肉挽肉	90.00
米ぬか油	0.50	しょうが	0.60	にんにく	0.20	澱粉	2.00
にんじん	18.00	しょうゆ	3.00	しょうが	0.30	玉ねぎ	30.00
玉ねぎ	45.00	米ぬか油	0.50	米ぬか油	0.50	にんじん	5.00
学 トマト水煮缶(ダイカット)・T	8.00	にんじん	20.00	ローレル(パウダー)	0.03	マッシュルーム(生)	5.00
ローレル(パウダー)	0.03	玉ねぎ	40.00	玉ねぎ	50.00	米ぬか油	0.30
塩	0.70	学 茹たけのこ(レトルト) 1kg	12.00	にんじん	20.00	塩	0.40
白こしょう(純)	0.02	白菜	35.00	じゃが芋	60.00	白こしょう(純)	0.05
年 カレー粉	0.06	チンゲン菜	10.00	塩	0.60	米ぬか油	2.00
パプリカ100g	0.02	きくらげ乾燥カット	0.70	白こしょう(純)	0.05	しょうゆ	1.80
じゃが芋	40.00	三温糖	2.00	年 ガラムマサラ	0.04	三温糖	2.00
学 トマトケチャップ・T	8.00	塩	1.30	学 しょうゆ	3.50	年 酒2L	1.00
年 中濃ソース	5.00	酒2L	1.30	年 ウスターソース	3.00	水	3.30
小麦粉	6.50	白こしょう(純)	0.07	年 中濃ソース	2.50	澱粉	0.20
米ぬか油	6.50	澱粉	5.00	学 トマトケチャップ・T	5.50		
ピーマン	5.00	ごま油	1.00	年 小麦粉	8.00	[パイナップル(果物代替)]	
豚ガラ(冷凍)	7.00	豚ガラ(冷凍)	6.00	米ぬか油	8.00	冷凍みかん・小	64.00
しょうが	0.15	しょうが	0.20	カレー粉	1.40		
水	70.00	水	50.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00		
三温糖	0.30			しょうが	0.20		
				水	80.00		
				[メロン1/8(果物代替)]			
				冷凍みかん・小	64.00		