

[食物アレルギー対応食献立細案]

2026年9月1日～2026年9月30日

9月10日(木)		9月17日(木)		9月25日(金)		9月29日(火)		
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) 米ぬか油 じゃが芋 玉ねぎ にんじん マッシュルーム(生) 小麦粉 小麥粉 米ぬか油 塩 白こしょう(純) ローレル(パウダー) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水 [ぶどう 2 個（果物代替）] 冷凍みかん・小	40.00	[マカロニグラタン（乳除去）] 学 マカロニ 鶏ひなもも皮なし小間 玉ねぎ にんじん マッシュルーム(生) 米ぬか油 塩 白こしょう(純) 小麦粉 米ぬか油 水 学 パン粉 乾燥パセリ	13.00	[梨 1 / 6（果物代替）] 冷凍みかん・小	64.00	[チキンカレーライスの具（乳除去）] ★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角) にんにく しょうが 米ぬか油 ローレル(パウダー) 玉ねぎ にんじん じゃが芋 塩 白こしょう(純) ガラムマサラ 三温糖 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水 年 ウスターソース 年 中濃ソース 学 トマトケチャップ・T 小麦粉 米ぬか油 年 カレー粉	40.00	
	0.30		30.00				0.20	
	40.00		30.00				0.30	
	50.00		10.00				0.50	
	20.00		10.00				0.03	
	10.00		0.50				60.00	
	6.50		0.80				20.00	
	6.50		0.04				50.00	
	0.90		7.00				0.60	
	0.06		7.00				0.05	
	0.02		50.00				0.04	
	5.00		1.70				0.30	
	0.20		0.06				3.50	
	85.00						9.00	
							0.20	
	64.00						80.00	
							3.00	
							2.50	
							5.50	
							8.00	
							8.00	
							1.40	