令和 3年12月 1日(水) 食物アレルギー対応食献立

	良物ノ	V,	ルキー対応食厭立	
		チ		
		エッ		
	料理名	ク	材料名	
昼主	★ご飯	60,	/70/80/90	
			★白飯60/70/80/90	
昼飲	★飲用	豆:	乳(代替食)	
			★飲用調製豆乳	
昼副	<b>→</b> + 1.1	$\sigma$	ちゃんちゃん焼きだれ50,	/70
(日)日(1	<b>A</b> G ()		★さけ切身50/70	, 10
			★米ぬか油	
			★米ぬか油	
			★玉ねぎ	
			★キャベツ	
			★白みそ	
			★上白糖	
			★しょうゆ	
			★本みりん	
			★酒	
			<b>★</b> 水	
			★でん粉	
	★五目	-1-	1.5	
		,	★米ぬか油	
			★ 若鶏もも皮つきこま切れ	
			★人参	
			★かつお薄削り(袋入)	
			★水	
			★カットかぶくし切り	
			★カットさといもいちょう切り	
			★しょうゆ	
			★食塩	
			★酒	
			★長ねぎ	
	★ひじ	き	の五目煮	
			★米ぬか油	
			★人参	
			★芽ひじき	
			★冷凍ゆで大豆	
			★行保ゆで入豆 ★つきこんにゃく黒	
			★油揚げ (43.1)	
			★かつお薄削り(袋入)	
			★水	
			★上白糖	
			★本みりん	
			★しょうゆ	
			★食塩	
			★冷凍いんげん	
	1			

令和 3年12月 2日(木) 食物アレルギー対応食献立

_	1	_	
		チ	
		チェッ	
	料理名	ク	材料名
昼主	★ご飯		/70/80/90
			★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲用		乳(代替食)
			★飲用調製豆乳
昼副	★筑前	煮	
			★米ぬか油
			★皮むき生姜ホール
			★若鶏もも皮つき角切り
			★若鶏むね皮つき角切り
			★人参
			★玉ねぎ
			★ちぎりこんにゃく黒
			★カットごぼう小口切り
			★カットれんこん乱切り
			★たけのこ水煮
			★干ししいたけスライス
			★かつお薄削り(袋入)
			★水
			★カットさといも乱切り
			★上白糖
			★食塩
			★しょうゆ
			★本みりん
			★酒
			★冷凍絹さや
	★小松	菜	と油揚げの煮びたし
			★キャベツ
			★人参
			★ぶなしめじバラ
			★油揚げ
			★小松菜
			★かつお薄削り(袋入)
			★水
			★しょうゆ
			★上白糖
			★本みりん
			★酒
			★食塩
		_	1

令和 3年12月 3日(金) 食物アレルギー対応食献立

		チェ	
	料理名	ッ	++业  々
昼主			材料名 /70/80/90
			★白飯60/70/80/90
昼飲	★紛田		乳(代替食)
生跃	▲ 欧/川		★飲用調製豆乳
昼副	★ホキ		本欧川嗣表立北
(日)田(1	7 31.31	· /	★ホキ切身40/60
			★でん粉
			★米ぬか油
			★米ぬか油
			★皮むきにんにく
			★皮むき生姜ホール
			★トウバンジャン
			<b>★</b> 玉ねぎ
			★上白糖
			★穀物酢
			★しょうゆ
			★水
			★でん粉
	★さつ	ま	
	,, _	0.,	★かつお薄削り(袋入)
			★水
			★カットごぼうささがき
			★人参
			★大根
			★カットさつまいもいちょう切り
			★白みそ
			★赤みそ
			★長ねぎ
	★ほう	れ	ん草のごま和え
			★ほうれん草
			★緑豆もやし
			★人参
			★白すりごま
			★白ねりごま
			★しょうゆ
			★上白糖
			★食塩

令和 3年12月 6日(月) 食物アレルギー対応食献立

	良初/	レルイー対心良脈立
		チ
		エ ツ
	料理名	
昼主	★ご飯	(60/70/80/90
		★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲田	豆乳(代替食)
	<b>A</b> 19(7/13	
	A	★飲用調製豆乳
昼副	★ハン	バーグトマトソース60/80
		<b>★</b> ハンバーグ60/80
		★米ぬか油
		★米ぬか油
		★皮むきにんにく
		★玉ねぎ
		★トマトケチャップ
		★ダイスカットトマト缶詰
		★上白糖
		★しょうゆ
		★赤ワイン
		★食塩
		<b>★</b> 水
		<b>★</b> でん粉
	A	ロニスープ(除去食)
	*~"	
		★米ぬか油
		★若鶏もも皮つきこま切れ
		★人参
		★玉ねぎ
		★鶏ガラスープ(顆粒)
		<b>★</b> 水
		★マッシュルーム水煮スライス
		★しょうゆ
		★食塩
		★混合こしょう
		★パセリ(乾燥)
	★枝豆	とパプリカのサラダ
	/ N D 3 L	★緑豆もやし
		★カット黄パプリカ千切り
		★カット赤パプリカ千切り
		★冷凍むき枝豆
		★米ぬか油
		★穀物酢
		★食塩
		★混合こしょう
		★上白糖
		★玉ねぎ
		▲ 下4々€

令和 3年12月 7日(火) 食物アレルギー対応食献立

	良物ノ	レルキー対応食献立
	料理名	チェッ ク 材料名
昼主	★米粉	パン(2コ/3コ)(代替食)
		★米粉パン
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
		★飲用調製豆乳
昼副	★ポト	•
		★米ぬか油
		★カットセロリ小口切り
		★豚かた角切り
		★人参
		★玉ねぎ
		★鶏ガラスープ(顆粒)
		★水
		★フランクフルト
		★じゃがいも
		★キャベツ
		★しょうゆ
		★食塩
		★混合こしょう
		★パセリ(乾燥)
	★いん	げんソテー
		★米ぬか油
		★バラベーコン短冊
		★玉ねぎ
		★人参
		★冷凍いんげん
		★ホールコーン缶詰
		★食塩
		★混合こしょう
		★しょうゆ

令和 3年12月 8日(水) 食物アレルギー対応食献立

	<b>政物</b> /	/ / //心及脈立
	チュ	
	\ \ \ \ \ \	•
昼主	料理名 ク	·  材料名 )/70/80/90
生土		★白飯60/70/80/90
	A &b ====	
昼飲	★飲用品	乳(代替食)
	1 7 7 1	<b>★</b> 飲用調製豆乳
昼副	★みそ肉	
		★米ぬか油
		★豚かたこま切れ
		★人参
		★玉ねぎ
		★つきこんにゃく黒
		★かつお薄削り(袋入)
		★水
		★じゃがいも
		★さつま揚げ(ボール)
		★上白糖
		★本みりん
		★赤みそ
		★しょうゆ
		★食塩
		★酒
		★冷凍絹さや
	★海藻と	じゃこのサラダ
		★ごま油
		★ちりめんじゃこ
		★人参
		★キャベツ
		★海藻ミックス
		★カットわかめ
	-	★米ぬか油
	-	★穀物酢
		★食塩
		★上白糖
		★しょうゆ
		★玉ねぎ

令和 3年12月 9日(木) 食物アレルギー対応食献立

		チェ	
	<b>料理</b> 夕	07	<del>11</del> 本( な
昼主	付理名	りり	材料名 ご飯65/75/85/95
	<b>A</b> 1977	7	<b>★</b> ゆかりご飯65/75/85/95
昼飲	★紛田	H.	乳(代替食)
少以		₩.	** ★飲用調製豆乳
昼副	<b>→</b> なか	, ñ	本
生町	<b>X</b> Ø)//-	٠,٠	★あかうお切身50/70
			★ ※ ぬか油
			★上白糖
			<b>★</b> しょうゆ
			★酒
			★本みりん
			★水
	4 2 .3-	7	★でん粉
	★かさ	た	ま汁(除去食)
			★かつお薄削り(袋入)
			<b>★</b> 水
			★玉ねぎ
			★人参
			★木綿豆腐
			★酒
			★食塩
			★しょうゆ
			★小松菜
	★切干	大	根とベーコン炒め
			★米ぬか油
			★皮むきにんにく
			★バラベーコン短冊
			★切干大根
			★人参
			★玉ねぎ
			★酒
			★食塩
			★黒こしょう
			★しょうゆ

令和 3年12月10日(金) 食物アレルギー対応食献立

	区1/07/	770人 对心及歌巫
		<i>F</i>
		フ エ ツ
	料理名	プ
昼主	★米粉	
		★米粉パン
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
		★飲用調製豆乳
昼副	★チキ	シカツ40/60
		★若鶏もも皮なし切身40/60
		<b>★</b> でん粉
		★豆乳
		★水
		★米パン粉
		★米ぬか油
		★中濃ソース
	★野菜	スープ
		★米ぬか油
		★バラベーコン短冊
		★人参
		<b>★</b> 玉ねぎ
		★鶏ガラスープ(顆粒)
		★水
		★ホールコーン缶詰
		★キャベツ
		★食塩
		★混合こしょう
		★しょうゆ
	★ピッ	ティパンナ(じゃがいもとソーセージ炒め)
		★米ぬか油
		★バラベーコン短冊
		★ウインナー厚
		<b>★</b> 玉ねぎ
		★じゃがいも
		★食塩
		★混合こしょう
		★パセリ(乾燥)

令和 3年12月13日(月) 食物アレルギー対応食献立

料理名	
料理名	
昼主       ★ご飯60/70/80/90         ★飲用豆乳(代替食)       ★飲用調製豆乳         ★飲用調製豆乳       ★成功油         ★皮むき生姜ホール       ★豚ひき肉         ★正しいたけスライス       ★たけのこ水煮         ★水       ★まねぎ         ★たけのこ水煮       ★窓がラスープ(顆粒)         ★水       ★上白糖         ★食塩       ★しょうゆ         ★ボイスターソース       ★トウバンジャン         ★赤みそ       ★押し豆腐	
★白飯60/70/80/90	
昼飲       ★飲用豆乳(代替食)         ★飲用調製豆乳         ★麻婆豆腐(除去食)         ★皮むきにんにく         ★皮むき生姜ホール         ★豚ひむき         ★工しいたけスライス         ★たけのこ水煮         ★漁ガラスープ(顆粒)         ★水         ★上白糖         ★食塩         ★レようゆ         ★酒         ★オイスターソース         ★トウバンジャン         ★赤みそ         ★押し豆腐	
★飲用調製豆乳  ★麻婆豆腐(除去食)  ★米ぬか油 ★皮むき生姜ホール ★豚ひき肉 ★玉ねぎ ★人参 ★干ししいたけスライス ★たけのこ水煮 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★上白糖 ★食塩 ★しょうゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	
昼副       ★麻婆豆腐(除去食)         ★米ぬか油       ★皮むきにんにく         ★皮むき生姜ホール       ★豚ひき肉         ★玉ねぎ       ★人参         ★干ししいたけスライス       ★たけのこ水煮         ★水       ★上白糖         ★食塩       ★しようゆ         ★酒       ★オイスターソース         ★トウバンジャン       ★赤みそ         ★押し豆腐	_
★米ぬか油         ★皮むき生姜ホール         ★豚ひき肉         ★玉ねぎ         ★人参         ★干ししいたけスライス         ★たけのこ水煮         ★鴻ガラスープ(顆粒)         ★水         ★上白糖         ★食塩         ★レようゆ         ★酒         ★オイスターソース         ★トウバンジャン         ★赤みそ         ★押し豆腐	
★皮むきにんにく         ★皮むき生姜ホール         ★豚ひき肉         ★玉ねぎ         ★人参         ★干ししいたけスライス         ★店けのこ水煮         ★鶏ガラスープ(顆粒)         ★水         ★上白糖         ★食塩         ★しようゆ         ★酒         ★オイスターソース         ★トウバンジャン         ★赤みそ         ★押し豆腐	_
★皮むき生姜ホール         ★豚ひき肉         ★玉ねぎ         ★人参         ★干ししいたけスライス         ★窓がラスープ(顆粒)         ★水         ★上白糖         ★食塩         ★レようゆ         ★酒         ★オイスターソース         ★トウバンジャン         ★赤みそ         ★押し豆腐	
<ul> <li>★豚ひき肉</li> <li>★玉ねぎ</li> <li>★人参</li> <li>★干ししいたけスライス</li> <li>★たけのこ水煮</li> <li>★鶏ガラスープ(顆粒)</li> <li>★水</li> <li>★上白糖</li> <li>★食塩</li> <li>★しようゆ</li> <li>★酒</li> <li>★オイスターソース</li> <li>★トウバンジャン</li> <li>★赤みそ</li> <li>★押し豆腐</li> </ul>	
★玉ねぎ ★人参 ★干ししいたけスライス ★たけのこ水煮 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★上白糖 ★食塩 ★しょうゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	
★人参  ★干ししいたけスライス  ★たけのこ水煮  ★鶏ガラスープ(顆粒)  ★水  ★上白糖  ★食塩  ★しようゆ  ★酒  ★オイスターソース  ★トウバンジャン  ★赤みそ  ★押し豆腐	
★干ししいたけスライス ★たけのこ水煮 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★上白糖 ★食塩 ★しょうゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	
★たけのこ水煮  ★鶏ガラスープ(顆粒)  ★水  ★上白糖  ★食塩  ★しょうゆ  ★酒  ★オイスターソース  ★トウバンジャン  ★赤みそ  ★押し豆腐	
★鶏ガラスープ(顆粒)         ★水         ★上白糖         ★食塩         ★しようゆ         ★酒         ★オイスターソース         ★トウバンジャン         ★赤みそ         ★押し豆腐	Ţ
★水 ★上白糖 ★食塩 ★しようゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	
★水 ★上白糖 ★食塩 ★しようゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	٦
★食塩 ★しょうゆ ★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	
<ul><li>★しょうゆ</li><li>★酒</li><li>★オイスターソース</li><li>★トウバンジャン</li><li>★赤みそ</li><li>★押し豆腐</li></ul>	
<ul><li>★しょうゆ</li><li>★酒</li><li>★オイスターソース</li><li>★トウバンジャン</li><li>★赤みそ</li><li>★押し豆腐</li></ul>	
★酒 ★オイスターソース ★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	T
★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	T
★トウバンジャン ★赤みそ ★押し豆腐	7
★赤みそ ★押し豆腐	7
★押し豆腐	$\exists$
	+
	$\dashv$
★でん粉	$\exists$
★春雨とささみのサラダ	_
<b>★</b> きくらげ	٦
<b>★</b> 鶏ささみフレーク	$\dashv$
★緑豆もやし	+
★小松菜	-
★人参	
★米ぬか油	_
★穀物酢	-
★しょうゆ ★上白糖	4
★食塩	
★マスタードパウダー	

令和 3年12月14日(火) 食物アレルギー対応食献立

		チェ	
	NOT THE A	ツ	
昼主	料理名		材料名  /70/80/90
生土			
	A &4- I		★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲用		乳(代替食)
	4 ()		★飲用調製豆乳
昼副	★さは	(/):	ポン酢だれ50/70
			★さば切身50/70
			★米ぬか油
			★本みりん
			★しょうゆ
			★穀物酢
			★レモン果汁
			★大根
			★水
			★でん粉
	★白菜	$\mathcal{O}_{c}$	,,
			★かつお薄削り(袋入)
			★水
			★人参
			★白菜
			★油揚げ
			★白みそ
			★赤みそ
			★長ねぎ
	★こん	に、	ゃくサラダ
			★緑豆もやし
			★人参
			★サラダこんにゃく
			★カット黄パプリカ千切り
			★小松菜
			★米ぬか油
			★穀物酢
			★上白糖
			★しょうゆ
			★食塩
			★混合こしょう
			★玉ねぎ

令和 3年12月15日(水) 食物アレルギー対応食献立

	及初/	レルイー対心及脈立
		チェ
	dol and to	ツ
_ \	料理名	
昼主	★わか	めご飯65/75/85/95
		★わかめご飯65/75/85/95
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
		★飲用調製豆乳
昼副	★おで	<i>b</i>
		★かつお薄削り(袋入)
		★水
		★大根
		★じゃがいも
		★結び昆布
		★三角こんにゃく黒
		★ミニ焼き竹輪
		★さつま揚げ(ボール)
		★あられはんぺん白
		★酒
		★上白糖
		★しょうゆ
		★食塩
		★本みりん
	★ごぼ	うの甘辛炒め
		★米ぬか油
		★豚かた千切り
		★カットごぼう千切り
		★人参
		★冷凍ゆで大豆
		★しょうゆ
		★上白糖
		★本みりん
		★ごま油
		★白いりごま

令和 3年12月16日(木) 食物アレルギー対応食献立

	食物 /	レルキー対応食献立
	NO THE PA	チ エ ツ ++***! な
		7 材料名
昼主	★二郎	60/70/80/90
		★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
		★飲用調製豆乳
昼副	★ひき	ずり(鶏肉のすき焼き風)(除去食)
		★米ぬか油
		★若鶏もも皮つき角切り
		★人参
		★かつお薄削り(袋入)
		★水
		★長ねぎ
		★白菜
		★つきこんにゃく黒
		★焼き豆腐
		★酒
		★上白糖
		★しょうゆ
		★食塩
	★チン	ゲン菜の甘酢和え
		★緑豆もやし
		★人参
		★チンゲン菜
		★上白糖
		★しょうゆ
		★穀物酢
		★食塩
		★白いりごま

令和 3年12月17日(金) 食物アレルギー対応食献立

		77. ( ) ////// // // // // // // // // // //	
	料理名	チェッッ ***********************************	
	<b>州理</b> 省	7   材料名	
昼主	★米粉	パン(2コ/3コ)(代替食)	
		★米粉パン	
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)	
		★飲用調製豆乳	
昼副	★冬野	菜のクリームシチュー(除去	食
		★米ぬか油	
		★バラベーコン短冊	
		★若鶏もも皮つき角切り	
		★玉ねぎ	
		★人参	
		★鶏ガラスープ(顆粒)	
		★水	
		★じゃがいも	
		★マッシュルーム水煮スライス	
		★食塩	
		★混合こしょう	
		★カットブロッコリー	
	★カラ	フルサラダ	
		★きゅうり	
		★カット赤パプリカ千切り	
		★ホールコーン缶詰	
		★キャベツ	
		★米ぬか油	
		★穀物酢	
		★上白糖	
		★食塩	
		★混合こしょう	
		★玉ねぎ	

令和 3年12月20日(月) 食物アレルギー対応食献立

	12,100	アルイ 州心及帆立
		チェ
	料理名	ッ <sub>ク</sub> 材料名
昼主	★ご飯	60/70/80/90
		★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
		★飲用調製豆乳
昼副	★あじ	の竜田揚げ40/60
		★あじ切身40/60
		★酒
		★しょうゆ
		★皮むき生姜ホール
		★でん粉
		★米ぬか油
	★具だ	くさんすまし汁
		★米ぬか油
		★若鶏もも皮つきこま切れ
		★人参
		★かつお薄削り(袋入)
		★水
		★大根
		★角こんにゃく黒
		★ぶなしめじバラ
		★しょうゆ
		★食塩
		★酒
	- <b>L</b> -3- 1	★長ねぎ ベツとえのきのおひたし
	* + +	<b>★キャベツ</b>
		★ イヤペン ★ 人参
		★えのきたけバラ
		★食塩
		★しようゆ
		<b>★</b> 酒
		★上白糖
		\(\sigma \in \text{\text{P}}\)

令和 3年12月21日(火) 食物アレルギー対応食献立

		チェ	
	Jol am 4	ッ	L Lylol de
ㅁᆠ	料理名		材料名
昼主	★麦ご		35/75/85/95
п M.	A &/- III		★麦ご飯65/75/85/95
昼飲	★飲用		乳(代替食)
	4 20		<b>★</b> 飲用調製豆乳
昼副	★じや	かい	いものキーマカレー
			★米ぬか油
			★皮むきにんにく
			★皮むき生姜ホール
			★豚ひき肉
			★玉ねぎ
			★人参
			★じゃがいも
			★鶏ガラスープ(顆粒)
			★水
			★ダイスカットトマト缶詰
			★トマトケチャップ
			★ウスターソース
			★上白糖
			★しょうゆ
			★カレー粉
			★ガラムマサラ
			★コリアンダー
			★食塩
			★混合こしょう
	★ビー	ン	ズサラダ
			★ホールコーン缶詰
			★人参
			★きゅうり
			★冷凍むき枝豆
			★冷凍ゆで大豆
			★米ぬか油
			★穀物酢
			★食塩
			★混合こしょう
			★上白糖
			★玉ねぎ
	★みか	ん	(柑橘)
			★みかん
-			

令和 3年12月22日(水) 食物アレルギー対応食献立

	食物ノ	レルギー対応良駅立
		チェ
	业工用友	ッ
昼主	料理名	<sub>ク</sub>  材料名 60/70/80/90
生土	★〜姒	
	1 66 III	★白飯60/70/80/90
昼飲	★飲用	豆乳(代替食)
<b>□ □</b>	A 5. 3	<b>★</b> 飲用調製豆乳
昼副	★さわ	らのゆずしょうゆだれ50/7
		★さわら切身50/70
		★米ぬか油
		★しょうゆ
		★上白糖
		★酒
		★本みりん
		★食塩
		★ゆず
		★ゆず果汁
		★水
		★でん粉
	★大根	のみそ汁
	] [	★かつお薄削り(袋入)
		★水
		★人参
		★大根
		★カットわかめ
		★自みそ
		★赤みそ
		<b>★</b> 長ねぎ
	★かぼ	ちゃのそぼろ煮
		★米ぬか油
		★皮むき生姜ホール
		★鶏ひき肉
		<b>★</b> 玉ねぎ
		★カットかぼちゃ角切り
		★かつお薄削り(袋入)
		★水
		<b>★</b> 酒
		★上白糖
		★食塩
		★しようゆ
		★本みりん

令和 3年12月23日(木) 食物アレルギー対応食献立

		チェ	
	VEI TEI な	107	++小() 々
春主	料理名	クパ	材料名 ン(2コ/3コ)(代替食)
生工	<b>X</b> /N 100		★米粉パン
□ Ah	<u> </u>		[★木枌ハン 乳(代替食)
昼飲	★臥用		礼(1人)省長)  ★飲用調製豆乳
타리	▲硇内		
昼副	★病肉	<i>())-</i>	香草焼き50/70 ★若鶏もも皮つき切身50/70
			★白ワイン
			★レモン果汁
			★皮むきにんにく
			★オリーブ油
			★パセリ(乾燥)
			★バジル(乾燥)
			★食塩
			★米ぬか油
	★かぶ	ک	ウインナーのスープ
			★鶏ガラスープ(顆粒)
			★水
			★ウインナー薄
			★人参
			★玉ねぎ
			★カットかぶくし切り
			★しょうゆ
			★食塩
			★混合こしょう
	★かに	カゴ	まサラダ(除去食)
			★キャベツ
			★ホールコーン缶詰
			★きゅうり
			★米ぬか油
			★穀物酢
			★上白糖
			★食塩
			★混合こしょう
			★マスタードパウダー
			★玉ねぎ
	<b>★</b> クリ	ス`	マスデザート
			★米粉ケーキ