

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 1日(水)

普通食献立

	チ エ ッ ク		
	料理名	材料名	
昼主	ご飯60/70/80/90		
		白飯60/70/80/90	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	タッカルビ丼		
		米ぬか油	
		にんにく	
		生姜	
		若鶏もも皮つきこま切れ	
		玉ねぎ	
		人参	
		冷凍鶏ガラパック	
		水	
		干しいたけスライス	
		キャベツ	
		上白糖	
		オイスターソース	
		コチュジャン	
		テンメンジャン	
		しょうゆ	
		食塩	
		生揚げ	
		にら	
		でん粉	
		水	
		ごま油	
		ほうれん草のナムル	
			ほうれん草
			緑豆もやし
			人参
			しょうゆ
		食塩	
		白いりごま	
		ごま油	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 2日(木)

普通食献立

	チ エ ッ ク																			
	料理名	材料名																		
昼主	ソフトフランスパン40/50/60/65																			
		ソフトフランスパン40/50/60/65																		
昼飲	飲用牛乳																			
		飲用牛乳																		
昼副	コーンシチュー																			
		<table border="1"> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>バラベーコン短冊</td></tr> <tr><td>若鶏もも皮つき角切り</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>冷凍鶏ガラパック</td></tr> <tr><td>水</td></tr> <tr><td>じゃがいも</td></tr> <tr><td>マッシュルーム水煮スライス</td></tr> <tr><td>冷凍ホールコーン</td></tr> <tr><td>クリームコーン缶詰</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>調理用牛乳</td></tr> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>バター</td></tr> <tr><td>小麦粉</td></tr> <tr><td>生クリーム</td></tr> <tr><td>パセリ(乾燥)</td></tr> </table>	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	冷凍鶏ガラパック	水	じゃがいも	マッシュルーム水煮スライス	冷凍ホールコーン	クリームコーン缶詰	食塩	混合こしょう	調理用牛乳	米ぬか油	バター	小麦粉	生クリーム
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																				
冷凍鶏ガラパック																				
水																				
じゃがいも																				
マッシュルーム水煮スライス																				
冷凍ホールコーン																				
クリームコーン缶詰																				
食塩																				
混合こしょう																				
調理用牛乳																				
米ぬか油																				
バター																				
小麦粉																				
生クリーム																				
パセリ(乾燥)																				
	こんにゃくと大根のサラダ																			
		<table border="1"> <tr><td>大根</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>サラダこんにゃく</td></tr> <tr><td>カット黄パプリカ千切り</td></tr> <tr><td>小松菜</td></tr> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>穀物酢</td></tr> <tr><td>上白糖</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> </table>	大根	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						
大根																				
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																				
	せとか(柑橘)																			
		せとか																		

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 3日(金)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	菜飯65/75/85/95	
		菜飯65/75/85/95
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	焼きしししゃも(2本)	
		子持ちしししゃも
		酒
		生姜
		米ぬか油
	節分汁	
		かつお薄削り(袋入)
		水
		人参
		大根
		干しいたけスライス
		いわしつみれ
		ちらしかまぼこ(鬼)
		食塩
		しょうゆ
		本みりん
		長ねぎ
	五目豆煮	
		米ぬか油
		生姜
		若鶏もも皮つき角切り
		角こんにゃく黒
		カットごぼう小口切り
		人参
		かつお薄削り(袋入)
		水
		冷凍ゆで大豆
		上白糖
		しょうゆ
		本みりん
		酒
		食塩

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 6日(月)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	ご飯60/70/80/90	
		白飯60/70/80/90
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	ほっけの竜田揚げ40/60	
		ほっけ切身40/60
		酒
		しょうゆ
		生姜
		でん粉
		米ぬか油(揚げ油)
		なめこのみそ汁
		かつお薄削り(袋入)
		水
		人参
		玉ねぎ
		大根
	なめこバラ	
	白みそ	
	赤みそ	
	長ねぎ	
いんげんのごま和え		人参
		冷凍いんげん
		緑豆もやし
		白すりごま
		白ねりごま
		しょうゆ
		上白糖
		食塩

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 7日(火)  
普通食献立

	チエック	材料名	
昼主	料理名	麦ご飯65/75/85/95	
		麦ご飯65/75/85/95	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	ポークカレー		
		米ぬか油	
		にんにく	
		生姜	
		豚かた角切り	
		玉ねぎ	
		人参	
		じゃがいも	
		冷凍鶏ガラパック	
		水	
		チリパウダー	
		ガラムマサラ	
		コリアンダー	
		カレー粉	
		中濃ソース	
		ウスターソース	
		トマトケチャップ	
		トマトピューレー	
		上白糖	
		食塩	
		混合こしょう	
		しょうゆ	
		米ぬか油	
		バター	
		小麦粉	
		カレー粉	
		シュレッドチーズ	
		コールスローサラダ	
			キャベツ
			冷凍ホールコーン
			カット赤パプリカ千切り
			きゅうり
			米ぬか油
		穀物酢	
		食塩	
		混合こしょう	
		上白糖	
		玉ねぎ	
		マスタードパウダー	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 8日(水)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	ご飯60/70/80/90	
		白飯60/70/80/90
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	生揚げと白菜のキムチ炒め	
		米ぬか油
		生姜
		にんにく
		豚かたこま切れ
		玉ねぎ
		人参
		キムチ
		白菜
		しょうゆ
		食塩
		上白糖
		酒
		赤みそ
		コチュジャン
		生揚げ
		にら
		長ねぎ
		でん粉
		水
	華風和え	
		人参
		きゅうり
		緑豆もやし
		緑豆春雨
		生姜
		しょうゆ
		穀物酢
		上白糖
		食塩
		ごま油
		白いりごま

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月 9日(木)

普通食献立

	チエック	
	料理名	材料名
昼主	黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65	
		黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	鶏肉の香草焼き50/70	
		若鶏もも皮つき切身50/70
		白ワイン
		冷凍レモン果汁
		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
		ジュリエンスープ
		米ぬか油
		バラベーコン短冊
		玉ねぎ
	人参	
	冷凍鶏ガラパック	
	水	
	キャベツ	
	しょうゆ	
	食塩	
	混合こしょう	
ペンネアラビータ		米ぬか油
		にんにく
		豚かたこま切れ
		人参
		玉ねぎ
		カットセロリ小口切り
		マッシュルーム水煮スライス
		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
		食塩
		混合こしょう
		チリパウダー
		ペンネ

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月10日(金)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	ご飯60/70/80/90	
		白飯60/70/80/90
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	さわらの西京みそだれ50/70	
		さわら切身50/70
		米ぬか油
		西京みそ
		上白糖
		本みりん
		しょうゆ
		水
		でん粉
		水
		吉野汁
		かつお薄削り(袋入)
		水
		若鶏もも皮つきこま切れ
		人参
		大根
		干しいたけスライス
	木綿豆腐	
	食塩	
	しょうゆ	
	本みりん	
	長ねぎ	
	でん粉	
	水	
	ひじきの五目煮	
	米ぬか油	
	人参	
	芽ひじき	
	冷凍ゆで大豆	
	つきこんにやく黒	
	油揚げ	
	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	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月13日(月)

普通食献立

	チエック	料理名	材料名
昼主		ご飯60/70/80/90	
			白飯60/70/80/90
昼飲		飲用牛乳	
			飲用牛乳
昼副		さばのガーリック焼き50/70	
			さば切身50/70
			食塩
			混合こしょう
			白ワイン
			にんにく
			米ぬか油
			白菜ワンタンスープ
			米ぬか油
			生姜
			にんにく
			豚かたこま切れ
			人参
			冷凍鶏ガラパック
			水
			白菜
			ワンタンの皮
			食塩
			混合こしょう
			酒
		しょうゆ	
		チンゲン菜のオイスター炒め	
		米ぬか油	
		バラベーコン短冊	
		にんにく	
		生姜	
		人参	
		緑豆もやし	
		チンゲン菜	
		食塩	
		混合こしょう	
		オイスターソース	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月14日(火)

普通食献立

	チ エ ッ ク		
	料理名	材料名	
昼主	ご飯60/70/80/90		
		白飯60/70/80/90	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	塩肉じゃが		
		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)	
		塩こうじ	
		上白糖	
		本みりん	
		食塩	
		酒	
		冷凍いんげん	
		ほうれん草の梅肉和え	
		ほうれん草	
		緑豆もやし	
		人参	
	上白糖		
	梅肉		
	穀物酢		
	しょうゆ		
	かつお薄削り		
	チョコクレープ		
		チョコクレープ	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月15日(水)

普通食献立

	料理名	材料名		
昼主	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90		
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳		
昼副	すき焼き煮	米ぬか油		
		豚かたこま切れ		
		カットごぼうささがき		
		人参		
		かつお薄削り(袋入)		
		水		
		長ねぎ		
		白菜		
		つきこんにゃく黒		
		すき焼きふ		
		焼き豆腐		
		酒		
		上白糖		
		しょうゆ		
		食塩		
		大豆とじゃこの甘辛和え		冷凍ゆで大豆
				でん粉
				カットさつまいも角切り
				米ぬか油(揚げ油)
				ちりめんじゃこ
白いりごま				
上白糖				
酒				
しょうゆ				
本みりん				

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月16日(木)

普通食献立

	料理名	材料名
昼主	ゆかりご飯	65/75/85/95
		ゆかりご飯65/75/85/95
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	あかうおの照り焼きだれ	50/70
		あかうお切身50/70
		米ぬか油
		上白糖
		しょうゆ
		酒
		本みりん
		水
		でん粉
		水
	豚汁	
		米ぬか油
		豚かたこま切れ
		人参
		角こんにやく黒
		カットごぼうささがき
		かつお薄削り(袋入)
		水
		大根
		木綿豆腐
		白みそ
		赤みそ
		長ねぎ
	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

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月17日(金)  
普通食献立

	料理名	材料名
昼主	コーン食パン40/50/60/65	コーン食パン40/50/60/65
		コーン食パン40/50/60/65
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳
		飲用牛乳
昼副	ハンバーグトマトソース60/80	ハンバーグ60/80
		米ぬか油
		米ぬか油
		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
		水
		でん粉
		水
	かぶのスープ	
		若鶏もも皮つきこま切れ
		人参
		玉ねぎ
		冷凍鶏ガラパック
		水
		カットかぶくし切り
		食塩
		しょうゆ
		混合こしょう
		パセリ(乾燥)
カルボナーラポテト		米ぬか油
		にんにく
		バラベーコン短冊
		じゃがいも
		食塩
		黒こしょう
		生クリーム
		粉チーズ

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月20日(月)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	ご飯60/70/80/90	
		白飯60/70/80/90
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	さけフライ40/60	
		さけ切身40/60
		でん粉
		豆乳
		水
		米パン粉
		米ぬか油(揚げ油)
		中濃ソース
		水
		小松菜のみそ汁
		かつお薄削り(袋入)
		水
		玉ねぎ
		木綿豆腐
		白みそ
	赤みそ	
	小松菜	
肉入りきんぴら		米ぬか油
		豚かた千切り
		カットごぼう千切り
		人参
		つきこんにやく黒
		上白糖
		しょうゆ
		本みりん
		七味唐辛子
		白いりごま
		ごま油

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月21日(火)  
普通食献立

	チ エ ッ ク	料理名	材料名															
昼主		ココアマーブル食パン40/50/60/65	ココアマーブル食パン40/50/60/65															
昼飲		飲用牛乳	飲用牛乳															
昼副		ポトフ	<table border="1"> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>カットセロリ小口切り</td></tr> <tr><td>豚かた角切り</td></tr> <tr><td>白ワイン</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> <tr><td>冷凍鶏ガラパック</td></tr> <tr><td>水</td></tr> <tr><td>フランクフルト</td></tr> <tr><td>じゃがいも</td></tr> <tr><td>キャベツ</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>パセリ(乾燥)</td></tr> </table>	米ぬか油	カットセロリ小口切り	豚かた角切り	白ワイン	人参	玉ねぎ	冷凍鶏ガラパック	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)
米ぬか油																		
カットセロリ小口切り																		
豚かた角切り																		
白ワイン																		
人参																		
玉ねぎ																		
冷凍鶏ガラパック																		
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)																		
		ほうれん草とコーンのソテー	<table border="1"> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>バラベーコン短冊</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>冷凍ホールコーン</td></tr> <tr><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> </table>	米ぬか油	バラベーコン短冊	玉ねぎ	人参	冷凍ホールコーン	ほうれん草	混合こしょう	食塩							
米ぬか油																		
バラベーコン短冊																		
玉ねぎ																		
人参																		
冷凍ホールコーン																		
ほうれん草																		
混合こしょう																		
食塩																		
		いちご(2コ)	いちご															

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月22日(水)  
普通食献立

	チ エ ッ ク		
	料理名	材料名	
昼主	わかめご飯65/75/85/95		
		わかめご飯65/75/85/95	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	凍り豆腐の卵とじ		
		米ぬか油	
		若鶏もも皮つきこま切れ	
		人参	
		玉ねぎ	
		角こんにやく黒	
		かつお薄削り(袋入)	
		水	
		上白糖	
		しょうゆ	
		食塩	
		酒	
		干しいたけスライス	
		凍り豆腐(さいの目)	
		冷凍殺菌液卵	
		冷凍グリーンピース	
		小松菜のじゃこ和え	
			ごま油
			ちりめんじゃこ
			人参
			緑豆もやし
			小松菜
			酒
		本みりん	
		しょうゆ	
		食塩	
		上白糖	

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月24日(金)

普通食献立

	料理名	材料名
昼主	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳
昼副	フェジョアーダ(豆と豚肉の煮込み)	米ぬか油
		にんにく
		豚かた角切り
		玉ねぎ
		人参
		マッシュルーム水煮スライス
		冷凍鶏ガラパック
		水
		ウインナー厚
		冷凍白いんげん豆
		金時豆水煮
		デミグラスソース
		トマトピューレー
		トマトケチャップ
		赤ワイン
		中濃ソース
		小麦粉
		米ぬか油
		食塩
		混合こしょう
		冷凍むき枝豆
	カラフルサラダ	きゅうり
		カット赤パプリカ千切り
		冷凍ホールコーン
		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

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月27日(月)

普通食献立

	料理名	材料名		
昼主	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90		
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳		
昼副	のっぺ	米ぬか油		
		生姜		
		若鶏もも皮つき角切り		
		若鶏むね皮つき角切り		
		カットごぼう小口切り		
		人参		
		玉ねぎ		
		ちぎりこんにやく黒		
		カットれんこん厚いちょう切り		
		干しいたけスライス		
		かつお薄削り(袋入)		
		水		
		たけのこ水煮		
		カットさといも乱切り		
		さつま揚げ(ボール)		
		上白糖		
		食塩		
		しょうゆ		
		本みりん		
		酒		
		冷凍いんげん		
		春雨の塩こうじ炒め		米ぬか油
				ポークハム短冊
				人参
				緑豆もやし
				緑豆春雨
				上白糖
塩こうじ(液体)				
しょうゆ				
白いりごま				
ごま油				

# 普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 2月28日(火)

普通食献立

	チ エ ッ ク		
	料理名	材料名	
昼主	ご飯60/70/80/90		
		白飯60/70/80/90	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	鶏ソースカツ40/60		
		若鶏もも皮なし切身40/60	
		でん粉	
		豆乳	
		水	
		米パン粉	
		米ぬか油(揚げ油)	
		中濃ソース	
		ウスターソース	
		トマトケチャップ	
		しょうゆ	
		本みりん	
		酒	
		上白糖	
		水	
		でん粉	
		水	
		けんちん汁	
			かつお薄削り(袋入)
			水
			人参
			カットごぼうささがき
			角こんにゃく黒
			大根
			木綿豆腐
			食塩
			しょうゆ
		長ねぎ	
		キャベツとえのきのおひたし	
		キャベツ	
		人参	
		えのきたけバラ	
		食塩	
		しょうゆ	
		酒	
		上白糖	