

7月普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 7月 3日(月) 普通食献立		令和 5年 7月 4日(火) 普通食献立		令和 5年 7月 5日(水) 普通食献立		令和 5年 7月 6日(木) 普通食献立		令和 5年 7月 7日(金) 普通食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名
麦ご飯65/75/85/95	麦ご飯65/75/85/95	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	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	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
夏野菜カレー	米ぬか油 にんにく 生姜 若鶏むね皮つき角切り 玉ねぎ 人参 冷凍鶏ガラパック 水 ズッキーニ なす カットかぼちゃ角切り チリパウダー ガラムマサラ コリアンダー 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 カレー粉 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	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	鶏肉のバーベキューソース50/70	若鶏もも皮つき切身50/70 米ぬか油 米ぬか油 生姜 にんにく セロリ しょうゆ 赤ワイン 上白糖 ウスターソース 水 でん粉 水	みそ豚丼	米ぬか油 にんにく 生姜 豚かたこま切れ 玉ねぎ 人参 キャベツ 長ねぎ つきこんにやく黒 かつお薄削り(袋入) 水 上白糖 しょうゆ 酒 赤みそ 食塩 でん粉 水 冷凍いんげん	星型メンチカツ50/60	星型メンチカツ50/60 米ぬか油(揚げ油) 中濃ソース 水
枝豆とキャベツのサラダ	キャベツ 黄パプリカ 赤パプリカ 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	もずくスープ	米ぬか油 ポークハム短冊 人参 玉ねぎ 冷凍鶏ガラパック 水 もずく 食塩 混合こしょう しょうゆ 小松菜	トマトスープ	米ぬか油 バラバーコン短冊 人参 玉ねぎ 冷凍鶏ガラパック 水 キャベツ トマト ダイスカットトマト缶詰 食塩 しょうゆ 混合こしょう パセリ(乾燥)	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	七夕汁	かつお薄削り(袋入) 水 人参 カットとうがん角切り ちらしかまぼこ(星) 魚翅 食塩 しょうゆ 本みりん 長ねぎ
小玉すいか	小玉すいか	ふちゃんブルー	米ぬか油 バラバーコン短冊 人参 すき焼きふ 緑豆もやし 冷凍炒り卵 酒 上白糖 しょうゆ オイスターソース 食塩 混合こしょう	人参とツナのサラダ	人参 緑豆もやし ツナ油漬フレークライト 小松菜 穀物酢 米ぬか油 食塩 上白糖 玉ねぎ			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

7月普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 7月10日(月) 普通食献立		令和 5年 7月11日(火) 普通食献立		令和 5年 7月12日(水) 普通食献立		令和 5年 7月13日(木) 普通食献立		令和 5年 7月14日(金) 普通食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名
ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ご飯65/75/85/95	白飯65/75/85/95
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
麻婆なす	米ぬか油 にんにく 生姜 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 たけのこ水煮 冷凍鶏ガラパック 水 上白糖 赤みそ トウバンジャン テンメンジャン 酒 オイスターソース 食塩 しょうゆ 押し豆腐 長ねぎ なす でん粉 水 ごま油	鶏肉のマスタード焼き	若鶏もも皮つき切身50/70 米ぬか油 白ワイン 玉ねぎ 粒入りマスタード しょうゆ 食塩 混合こしょう	ホキの甘酢だれ40/60	ホキ切身40/60 でん粉 米ぬか油(揚げ油) 米ぬか油 にんにく 生姜 トウバンジャン 玉ねぎ 上白糖 穀物酢 しょうゆ 水 でん粉 水	みそ肉じゃが	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) 上白糖 本みりん 赤みそ しょうゆ 食塩 酒 冷凍いんげん	春雨と肉団子のスープ	冷凍鶏ガラパック 水 肉団子 人参 玉ねぎ キャベツ 緑豆春雨 食塩 混合こしょう しょうゆ
こんにゃくと大根のサラダ	大根 人参 サラダこんにゃく 黄パプリカ 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	ファッラーダ(白いんげん豆のスープ)	米ぬか油 バラベーコン短冊 人参 玉ねぎ マッシュルーム水煮スライス 冷凍鶏ガラパック 水 ダイスカットトマト缶詰 冷凍白いんげん豆 トマトピューレー トマトケチャップ 上白糖 食塩 混合こしょう	レタスと卵のスープ	冷凍鶏ガラパック 水 玉ねぎ 人参 レタス しょうゆ 食塩 でん粉 水 冷凍殺菌液卵	にらともやし炒め	米ぬか油 人参 ぶなしめじバラ 緑豆もやし にら 食塩 混合こしょう しょうゆ	ガバオライス	米ぬか油 にんにく 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 赤パプリカ カットピーマン千切り たけのこ水煮 バジル(乾燥) オイスターソース 上白糖 しょうゆ 食塩
		ペンネソテー	米ぬか油 にんにく 豚かたこま切れ 人参 玉ねぎ キャベツ ぶなしめじバラ 食塩 混合こしょう しょうゆ ペンネ	ほうれん草とコーンのソテー	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				

7月普通食アレルギー詳細献立表

令和 5年 7月18日(火) 普通食献立		令和 5年 7月19日(水) 普通食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名
ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65	黒砂糖パン(食パン)40/50/60/65
飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳	飲用牛乳
ほっけの竜田揚げ40/60	ほっけ切身40/60	ポークビーンズシチュー	米ぬか油
	酒		豚かた角切り
	しょうゆ		セロリ
	生姜		玉ねぎ
	でん粉		人蔘
豚汁	米ぬか油(揚げ油)		マッシュルーム水煮スライス
	米ぬか油		冷凍鶏ガラパック
	豚かたこま切れ		水
	人蔘		じゃがいも
	角こんにゃく黒		冷凍ゆで大豆
	カットごぼうささがき		金時豆水煮
	かつお薄削り(袋入)		食塩
	水		混合こしょう
	大根		トマトケチャップ
	木綿豆腐		デミグラスソース
	白みそ		中濃ソース
	赤みそ		米ぬか油
	長ねぎ		小麦粉
もやしと油揚げの甘酢和え		冷凍グリーンピース	
	緑豆もやし	フレンチサラダ	
	人蔘		冷凍ホールコーン
	小松菜		赤パプリカ
	油揚げ		キャベツ
	上白糖		きゅうり
	しょうゆ		米ぬか油
	穀物酢		穀物酢
	食塩		上白糖
			マスタードパウダー
			食塩
			混合こしょう
			玉ねぎ