

11月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 5年11月 1日(水) 食物アレルギー対応食献立		令和 5年11月 2日(木) 食物アレルギー対応食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名
★ご飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90
★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳	★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳
★焼き豆腐のそぼろ煮	★米ぬか油	★鶏ソースカツ40/60	★若鶏むね皮なし切身40/60
	★生姜		★でん粉
	★にんにく		★豆乳
	★豚ひき肉		★水
	★人参		★米パン粉
	★玉ねぎ		★米ぬか油
	★たけのこ水煮		★中濃ソース
	★かつお薄削り(袋入)		★ウスターソース
	★水		★トマトケチャップ
	★しょうゆ		★しょうゆ
	★上白糖		★本みりん
	★酒		★酒
	★食塩		★上白糖
	★焼き豆腐		★水
	★長ねぎ		★でん粉
	★冷凍グリーンピース		★水
	★でん粉	★秋の具だくさんみそ汁	
	★水		★かつお薄削り(袋入)
★じゃがいものきんぴら	★米ぬか油		★水
	★豚かた千切り		★人参
	★じゃがいも		★カットごぼうさがき
	★人参		★角こんにゃく黒
	★冷凍いんげん		★カットさつまいもいちょう切り
	★上白糖		★木綿豆腐
	★しょうゆ		★白みそ
	★本みりん		★赤みそ
	★七味唐辛子		★長ねぎ
	★白いりごま	★ほうれん草とえのきのおひたし	
	★ごま油		★ほうれん草
			★緑豆もやし
			★人参
			★えのきたけバラ
			★食塩
			★しょうゆ
			★酒
			★上白糖







11月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 5年11月27日(月) 食物アレルギー対応食献立		令和 5年11月28日(火) 食物アレルギー対応食献立		令和 5年11月29日(水) 食物アレルギー対応食献立		令和 5年11月30日(木) 食物アレルギー対応食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名
★ご飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)	★米粉パン	★ご飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90
★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳	★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳	★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳	★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳
★生揚げの中華煮	★米ぬか油 ★生姜 ★にんにく ★豚かたこま切れ ★人参 ★玉ねぎ ★たけのこ水煮 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★上白糖 ★しょうゆ	★さつまいもシチュー(除去食)	★米ぬか油 ★若鶏むね皮つき角切り ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★カットさつまいもいちょう切り ★食塩 ★混合こしょう ★パセリ(乾燥)	★さばの塩焼き50/70	★さば切身50/70 ★食塩 ★米ぬか油	★カレー肉じゃが	★米ぬか油 ★豚かたこま切れ ★人参 ★玉ねぎ ★つきこんにやく黒 ★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 ★しょうゆ ★本みりん ★食塩 ★酒 ★カレー粉 ★冷凍いんげん
★わかめサラダ	★人参 ★カットわかめ ★大根 ★きゅうり ★白いりごま ★米ぬか油 ★穀物酢 ★上白糖 ★しょうゆ ★食塩 ★マスタードパウダー ★玉ねぎ	★コーンソテー	★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★人参 ★玉ねぎ ★エリンギ短冊 ★冷凍ホールコーン ★食塩 ★混合こしょう	★鶏汁	★米ぬか油 ★若鶏むね皮つき角切り ★人参 ★カットごぼうさがき ★角こんにやく黒 ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★焼き豆腐 ★酒 ★食塩 ★しょうゆ ★長ねぎ	★切干大根とベーコン炒め	★キャベツのおかか和え
					★米ぬか油 ★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		★人参 ★キャベツ ★緑豆もやし ★本みりん ★しょうゆ ★食塩 ★上白糖 ★かつお薄削り