

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月 1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	あじの甘酢だれ40/60		
		あじ切身40/60	
		でん粉	
		米ぬか油(揚げ油)	
		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	
		玉ねぎ	
		上白糖	
		穀物酢	
		しょうゆ	
		水	
		でん粉	
		のっぺい汁	
			かつお薄削り(袋入)
			水
			人参
			大根
			角こんにゃく黒
		生揚げ	
		干しいたけスライス	
		食塩	
		しょうゆ	
		本みりん	
		長ねぎ	
		でん粉	
	小松菜のおかか和え		
		人参	
		小松菜	
		キャベツ	
		酒	
		本みりん	
		しょうゆ	
		食塩	
		上白糖	
		かつお薄削り	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月 2日(火)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	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
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	鶏肉のきのこソース50/70	
		若鶏もも皮つき切身50/70
		米ぬか油
		米ぬか油
		玉ねぎ
		マッシュルーム水煮スライス
		えのきたけバラ
		水
		白ワイン
		食塩
		上白糖
		しょうゆ
		ウスターソース
		でん粉
	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)
キャベツとウインナーのソテー		米ぬか油
		ウインナー薄
		玉ねぎ
		人参
		キャベツ
		食塩
		混合こしょう

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月 4日(木)
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	さわらのごまみそだれ50/70		
		さわら切身50/70	
		米ぬか油	
		西京みそ	
		白すりごま	
		白ねりごま	
		上白糖	
		本みりん	
		しょうゆ	
		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
		角こんにやく黒	
		大根	
		カットさといもいちよう切り	
		木綿豆腐	
		食塩	
		しょうゆ	
		長ねぎ	
	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 3年11月 5日(金)

普通食献立

	チエック																										
	料理名	材料名																									
昼主	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																										
		<table border="1"> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>皮むきにんにく</td></tr> <tr><td>皮むき生姜ホール</td></tr> <tr><td>豚かた角切り</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>じゃがいも</td></tr> <tr><td>冷凍鶏ガラパック</td></tr> <tr><td>水</td></tr> <tr><td>チリパウダー</td></tr> <tr><td>ガラムマサラ</td></tr> <tr><td>コリアンダー</td></tr> <tr><td>カレー粉</td></tr> <tr><td>中濃ソース</td></tr> <tr><td>ウスターソース</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td></tr> <tr><td>トマトピューレー</td></tr> <tr><td>上白糖</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>しょうゆ</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>カレー粉</td></tr> <tr><td>シュレッドチーズ</td></tr> </table>	米ぬか油	皮むきにんにく	皮むき生姜ホール	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
米ぬか油																											
皮むきにんにく																											
皮むき生姜ホール																											
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																											
	大根サラダ																										
		<table border="1"> <tr><td>大根</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>きゅうり</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	きゅうり	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																											
きゅうり																											
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																											
	みかん(柑橘)																										
		みかん																									

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月 8日(月)

普通食献立

	チ エ ン 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	戻りがつおの甘辛揚げ(計量配缶)		
		戻りがつお角切り	
		しょうゆ	
		酒	
		でん粉	
		米ぬか油(揚げ油)	
		しょうゆ	
		酒	
		本みりん	
		上白糖	
		皮むき生姜ホール	
		皮むきにんにく	
		長ねぎ	
		水	
		かぼちやのみそ汁	
		かつお薄削り(袋入)	
		水	
		人参	
		玉ねぎ	
		カットかぼちや角切り	
		白みそ	
		赤みそ	
		長ねぎ	
		くきわかめのきんぴら	
		米ぬか油	
		豚かた千切り	
		カットごぼう千切り	
	人参		
	くきわかめ		
	つきこんにやく黒		
	冷凍いんげん		
	上白糖		
	しょうゆ		
	本みりん		
	酒		
	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 3年11月 9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	鶏肉のねぎだれ50/70		
		若鶏もも皮つき切身50/70	
		米ぬか油	
		米ぬか油	
		皮むき生姜ホール	
		皮むきにんにく	
		長ねぎ	
		上白糖	
		しょうゆ	
		食塩	
		水	
		穀物酢	
		でん粉	
	ピリ辛スープ		米ぬか油
			皮むきにんにく
		豚かた千切り	
		玉ねぎ	
		人参	
		冷凍鶏ガラパック	
		水	
		木綿豆腐	
		酒	
		しょうゆ	
		白みそ	
		コチュジャン	
		トウバンジャン	
		食塩	
		にら	
もやしの中華和え		人参	
		緑豆もやし	
		小松菜	
		上白糖	
		しょうゆ	
		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 3年11月10日(水)

普通食献立

	料理名	材料名																
昼主	ゆかりご飯	65/75/85/95																
昼飲	飲用牛乳	飲用牛乳																
昼副	芋煮	<table border="1"> <tr><td>米ぬか油</td></tr> <tr><td>豚かたこま切れ</td></tr> <tr><td>人参</td></tr> <tr><td>ちぎりこんにやく黒</td></tr> <tr><td>カットごぼう小口切り</td></tr> <tr><td>ぶなしめじバラ</td></tr> <tr><td>なめこバラ</td></tr> <tr><td>カットさといも乱切り</td></tr> <tr><td>かつお薄削り(袋入)</td></tr> <tr><td>水</td></tr> <tr><td>酒</td></tr> <tr><td>上白糖</td></tr> <tr><td>食塩</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td></tr> <tr><td>長ねぎ</td></tr> <tr><td>冷凍絹さや</td></tr> </table>	米ぬか油	豚かたこま切れ	人参	ちぎりこんにやく黒	カットごぼう小口切り	ぶなしめじバラ	なめこバラ	カットさといも乱切り	かつお薄削り(袋入)	水	酒	上白糖	食塩	しょうゆ	長ねぎ	冷凍絹さや
米ぬか油																		
豚かたこま切れ																		
人参																		
ちぎりこんにやく黒																		
カットごぼう小口切り																		
ぶなしめじバラ																		
なめこバラ																		
カットさといも乱切り																		
かつお薄削り(袋入)																		
水																		
酒																		
上白糖																		
食塩																		
しょうゆ																		
長ねぎ																		
冷凍絹さや																		
	かにかまと大根のサラダ	<table border="1"> <tr><td>大根</td></tr> <tr><td>ホールコーン缶詰</td></tr> <tr><td>かにかまぼこ</td></tr> <tr><td>きゅうり</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>食塩</td></tr> <tr><td>混合こしょう</td></tr> <tr><td>マスタードパウダー</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td></tr> </table>	大根	ホールコーン缶詰	かにかまぼこ	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					
大根																		
ホールコーン缶詰																		
かにかまぼこ																		
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																		

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月11日(木)

普通食献立

	チ エ ッ ク	
	料理名	材料名
昼主	キャロット食パン40/50/60/65	
		キャロット食パン40/50/60/65
昼飲	飲用牛乳	
		飲用牛乳
昼副	さけの香草焼き50/70	
		さけ切身50/70
		白ワイン
		冷凍レモン果汁
		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
		きのこのクリームスープ
		米ぬか油
		バラベーコン短冊
	若鶏もも皮つき角切り	
	人参	
	玉ねぎ	
	冷凍鶏ガラパック	
	水	
	マッシュルーム水煮スライス	
	エリンギ短冊	
	食塩	
	混合こしょう	
	調理用牛乳	
	生クリーム	
	バター	
	米ぬか油	
	小麦粉	
	マスタードポテト	
	米ぬか油	
	ウインナー厚	
	じゃがいも	
	食塩	
	混合こしょう	
	マスタードパウダー	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月12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	タッカルビ丼		
		米ぬか油	
		皮むきにんにく	
		皮むき生姜ホール	
		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	
		ごま油	
		華風和え	
		人参	
		きゅうり	
		緑豆もやし	
		緑豆春雨	
		皮むき生姜ホール	
	しょうゆ		
	穀物酢		
	上白糖		
	食塩		
	ごま油		
	白いりごま		
	ももゼリー		
		ももゼリー	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月15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	ハンバーグ照り焼きソース60/80	
		ハンバーグ60/80
		米ぬか油
		上白糖
		しょうゆ
		酒
		本みりん
		水
		でん粉
	秋の具だくさんみそ汁	
		かつお薄削り(袋入)
		水
		人参
		カットごぼうささがき
		角こんにやく黒
		カットさつまいもいちょう切り
		木綿豆腐
		白みそ
		赤みそ
		長ねぎ
	ひじきサラダ	
		緑豆もやし
		人参
		芽ひじき
		冷凍むき枝豆
		きゅうり
		米ぬか油
		穀物酢
		食塩
		混合こしょう
		上白糖
		しょうゆ
		玉ねぎ

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月16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	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	
		ほうれん草のからし和え	
			緑豆もやし
			人参
			ほうれん草
		マスタードパウダー	
		しょうゆ	
		上白糖	
		本みりん	
		食塩	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月17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	焼きししやも(2本)	
		子持ちししやも
		酒
		皮むき生姜ホール
		米ぬか油
		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	
	根菜のごまみそ炒め	
	米ぬか油	
	カットごぼうささがき	
	人参	
	カットれんこんいちょう切り	
	冷凍いんげん	
	かつお薄削り(袋入)	
	水	
	白みそ	
	上白糖	
	白いりごま	
	白すりごま	
	ごま油	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月18日(木)
普通食献立

	チ エ ッ ク	材料名
昼主		いちごマーブル食パン40/50/60/65
		いちごマーブル食パン40/50/60/65
昼飲		飲用牛乳
		飲用牛乳
昼副		冬野菜のスープ煮
		米ぬか油
		カットセロリ小口切り
		豚かた角切り
		玉ねぎ
		人参
		冷凍鶏ガラパック
		水
		ミニウインナー
		じゃがいも
		キャベツ
		カットブロッコリー
		しょうゆ
		食塩
		混合こしょう
		こんにやくサラダ
		緑豆もやし
		人参
		サラダこんにやく
		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

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月19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	ほっけの竜田揚げ40/60	
		ほっけ切身40/60
		酒
		しょうゆ
		皮むき生姜ホール
		でん粉
		米ぬか油(揚げ油)
		かきたま汁
		かつお薄削り(袋入)
		水
		玉ねぎ
		人参
		木綿豆腐
		酒
		食塩
		しょうゆ
		冷凍殺菌液卵
	小松菜	
	白菜の煮びたし	
	人参	
	白菜	
	緑豆もやし	
	かつお薄削り(袋入)	
	水	
	しょうゆ	
	本みりん	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月22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	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
		キャベツのじゃこ和え
		ごま油
		ちりめんじゃこ
		緑豆もやし
		人参
		キャベツ
		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 3年11月24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	さばの塩焼き50/70	
		さば切身50/70
		食塩
		米ぬか油
	玉ねぎのみそ汁	
		かつお薄削り(袋入)
		水
		人参
		玉ねぎ
		えのきたけバラ
		白みそ
		赤みそ
	切干大根の煮物	
		米ぬか油
		人参
	切干大根	
	油揚げ	
	つきこんにやく黒	
	かつお薄削り(袋入)	
	水	
	上白糖	
	本みりん	
	酒	
	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 3年11月25日(木)

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	生揚げの中華煮		
		米ぬか油	
		皮むき生姜ホール	
		皮むきにんにく	
		豚かたこま切れ	
		人参	
		玉ねぎ	
		たけのこ水煮	
		冷凍鶏ガラパック	
		水	
		上白糖	
		しょうゆ	
		酒	
		トウバンジャン	
		オイスターソース	
		食塩	
		生揚げ	
		でん粉	
		冷凍グリーンピース	
		ごま油	
		小松菜のナムル	
			小松菜
			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 3年11月26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	鶏肉の米粉から揚げ40/60	
		若鶏もも皮なし切身40/60
		酒
		しょうゆ
		皮むきにんにく
		皮むき生姜ホール
		米粉
		でん粉
		米ぬか油(揚げ油)
		根菜汁
		かつお薄削り(袋入)
		水
		人参
		カットごぼうささがき
		大根
	カットさといもいちょう切り	
	白みそ	
	赤みそ	
	長ねぎ	
	もやしと油揚げの甘酢和え	
	緑豆もやし	
	人参	
	小松菜	
	油揚げ	
	上白糖	
	しょうゆ	
	穀物酢	
	食塩	

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月29日(月)

普通食献立

	チェック	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		焼売(2コ/3コ)	
			焼売
			米ぬか油
		中華風野菜スープ	
			米ぬか油
			若鶏もも皮なしこま切れ
			人参
			冷凍鶏ガラパック
			水
			たけのこ水煮
			きくらげ
			木綿豆腐
			食塩
			混合こしょう
			しょうゆ
			オイスターソース
			酒
			にら
			でん粉
		チャブチャイ(海鮮と野菜の炒め煮)	
			米ぬか油
			皮むきにんにく
			皮むき生姜ホール
			豚かたこま切れ
			人参
			キャベツ
			チンゲン菜
			冷凍むきえび
			水
			しょうゆ
			オイスターソース
			上白糖
			食塩
			混合こしょう

普通食アレルギー詳細献立表

令和 3年11月30日(火)

普通食献立

	チ エ ッ ク		
	料理名	材料名	
昼主	コッペパン40/50/60/65		
		コッペパン40/50/60/65	
昼飲	飲用牛乳		
		飲用牛乳	
昼副	さつまいもシチュー		
		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	
		カットさつまいもちょう切り	
		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)	
		キャベツとパプリカのソテー	
		米ぬか油	
		玉ねぎ	
		キャベツ	
		カット黄パプリカ千切り	
		カット赤パプリカ千切り	
		食塩	
		混合こしょう	