







11月普通食アレルギー詳細献立表

令和 6年11月25日(月) 普通食献立		令和 6年11月26日(火) 普通食献立		令和 6年11月27日(水) 普通食献立		令和 6年11月28日(木) 普通食献立		令和 6年11月29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
蒸し中華めん140/160/180	蒸し中華めん140/160/180	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	かたつむりパン(ココアパン40/50/60/65)	ココアパン(渦巻)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
焼き焼売(2コ/3コ)	焼売	さけの塩焼き50/70	銀ざけ切身50/70	さつまいもシチュー	米ぬか油	ほっけのさらさ揚げ40/60	ほっけ切身40/60	豚キムチ丼	米ぬか油
担々めん	米ぬか油	みそ鶏汁	米ぬか油		若鶏もも皮つき角切り		酒		にんにく
	にんにく		若鶏もも皮なしこま切れ		玉ねぎ		しょうゆ		生姜
	生姜		人参		人参		カレー粉		豚かたこま切れ
	豚ひき肉		カットごぼうさがき		冷凍鶏ガラパック		でん粉		玉ねぎ
	鶏ひき肉		角こんにやく黒		水		米ぬか油(揚げ油)		キャベツ
	トウバンジャン		かつお薄削り(袋入)		カットさつまいもいちよう切り		かきたま汁		人参
	人参		水		食塩		かつお薄削り(袋入)		長ねぎ
	緑豆もやし		焼き豆腐		混合こしょう		水		キムチ
	冷凍鶏ガラパック		白みそ		調理用牛乳		玉ねぎ		水
	水		赤みそ		米ぬか油		人参		上白糖
	白ねりごま		長ねぎ		バター		木綿豆腐		しょうゆ
	白すりごま		ほうれん草のからし和え		小麦粉		酒		酒
	上白糖		緑豆もやし		生クリーム		食塩		オイスターソース
	酒		人参		パセリ(乾燥)		しょうゆ		コチュジャン
	しょうゆ		ほうれん草		コーンソテー		でん粉		食塩
	赤みそ		マスタードパウダー		米ぬか油		水		にら
	食塩		しょうゆ		バラバーコン短冊		冷凍殺菌液卵		でん粉
	小松菜		上白糖		人参		小松菜		水
	長ねぎ		本みりん		玉ねぎ		根菜のごまみそ炒め		ごま油
	でん粉		食塩		エリンギ短冊		米ぬか油		春雨の華風和え
	水				冷凍ホールコーン		豚かた千切り		人参
大根の甘酢和え	大根				食塩		カットごぼうさがき		きゅうり
	人参				混合こしょう		人参		緑豆もやし
	きゅうり						カットれんこんいちよう切り		緑豆春雨
	上白糖						冷凍いんげん		生姜
	しょうゆ						かつお薄削り(袋入)		しょうゆ
	穀物酢						水		穀物酢
	食塩						白みそ		上白糖
							上白糖		食塩
							しょうゆ		ごま油
							白いりごま		白いりごま
							白すりごま		みかん(柑橘)
							ごま油		みかん