令和 7年10月 1日(水)	令和 7年10月 2日(木)	令和 7年10月 3日(金)
食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立
チ	<u> </u>	<i>F</i>
エ ツ	エ ツ	エ ツ
料理名 ク 材料名	料理名の材料名	料理名り材料名
★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)	★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90
★米粉パン	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90
★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)
★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳
▶豚肉とキャベツの煮込み	★柳川 <u>井</u> (除去食)	★さばの和風レモンだれ50/70
★米ぬか油	★米ぬか油	★さば切身50/70
★にんにく	★豚かたこま切れ	★米ぬか油
★セロリ	★玉ねぎ	★しょうゆ
★豚かた角切り	★人参	★ 上白糖
★人参	★カットごぼうささがき	★酒
★ 玉ねぎ	★かつお薄削り(袋入)	★本みりん
★鶏ガラスープ(顆粒)	★ 水	★食塩
★水	★干ししいたけスライス	★レモン果汁
★フランクフルト	★角こんにやく黒	★水
★じゃがいも	★上白糖	★でん粉
★キャベツ	★本みりん	★水
★しょうゆ	★しょうゆ	★なめこのみそ汁
★食塩	★酒	★かつお薄削り(袋入)
★混合こしょう	★食塩	★水
★パセリ(乾燥)	★冷凍いんげん	★人参
★ チリコンカン	★小松菜とえのきのおひたし	★玉ねぎ
★米ぬか油	★人参	★大根
★にんにく	★緑豆もやし	★ なめこバラ
★玉ねぎ	************************************	<u>★</u> 自みそ
★豚ひき肉	★小松菜	
★人参	★食塩	★ 長ねぎ
★セロリ	★ しょうゆ	★しらたき炒め
★冷凍ゆで大豆	★本みりん	★米ぬか油
★金時豆水煮	- A 40× 970	★ 派 ひき肉
★食塩		★人参
★混合こしょう		
★チリパウダー		★たけのこ水煮
★ トマトケチャップ		★チンゲン菜
★ トマトピューレー		
		★しょうゆ
★ウスターソース ★中濃ソース		★赤みそ
★中張ノース		★上白糖
	<u> </u>	

令和 7年10月 6日(月)	令和 7年10月 7日(火)	令和 7年10月 8日(水)	令和 7年10月 9日(木)	令和 7年10月10日(金)
食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立
<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>	<i>f</i>
±	±	x v	±	± n
料理名グ材料名	料理名 夕 材料名	料理名が材料名	料理名が材料名	料理名グ材料名
★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)	★ご飯60/70/80/90	★麦ご飯65/75/85/95
★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★米粉パン	★白飯60/70/80/90	★麦ご飯65/75/85/95
★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)
★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳
★ほっけの竜田揚げ40/60	★じゃぶ(鶏肉と焼き豆腐の煮物)	★チキンカツトマトソース40/60(代替食)	★さけの和風だれ50/70	★ほうれん草入りポークカレー(除去食)
★ほっけ切身40/60	★米ぬか油	★若鶏むね皮なし切身40/60	★さけ切身50/70	★米ぬか油
★酒	★若鶏もも皮つき角切り	★でん粉	★米ぬか油	★にんにく
★しょうゆ	★ 玉ねぎ	★米ぬか油	★米ぬか油	★生姜
★生姜	★人参	★トマトケチャップ	★ 玉ねぎ	★豚かた角切り
★でん粉	★ カットごぼうささがき	★ダイスカットトマト缶詰	★しょうゆ	★玉ねぎ
★米ぬか油	★かつお薄削り(袋入)	★上白糖	★上白糖	★人参
★お月見団子汁	★水	★しょうゆ	★酒	★じゃがいも
★かつお薄削り(袋入)	★ 長ねぎ	★赤ワイン	★ 水	★ほうれん草
★水	★白菜	★食塩	★でん粉	★鶏ガラスープ(顆粒)
★若鶏もも皮なしこま切れ	★つきこんにゃく黒	★水	★ 水	★水
★人参	★焼き豆腐	★でん粉	★めった汁(さつまいもの豚汁)	★チリパウダー
★ 玉ねぎ		★水	★米ぬか油	★ガラムマサラ
★えのきたけバラ	★上白糖	★ジュリエンヌスープ	★豚かたこま切れ	★コリアンダー
★冷凍煮込みもち	★ しょうゆ	★米ぬか油	★人参	★カレー粉
★ちらしかまぼこ(月見)	★食塩	★バラベーコン短冊	★角こんにやく黒	★中濃ソース
★しょうゆ	★大根の辛味炒め	★ 玉ねぎ	★干ししいたけスライス	★ウスターソース
★食塩	★米ぬか油	★ 人参	★ カットごぼうささがき	★トマトケチャップ
★酒	★トウバンジャン	★鶏ガラスープ(顆粒)	★かつお薄削り(袋入)	★トマトピューレー
★小松菜	★生姜	★ 水	★ 水	★上白糖
★豚肉のみそ炒め	★にんにく	★ キャベツ	★木綿豆腐	★食塩
★米ぬか油	★豚かた千切り	★しょうゆ	★カットさつまいもいちょう切り	★混合こしょう
★生姜	★人参	★食塩	★白みそ	★しょうゆ
★にんにく	★大根	★混合こしょう	★赤みそ	★コールスローサラダ
★豚かたこま切れ	★ 上白糖	★ミックスベジタブルソテー	★長ねぎ	★キャベツ★冷凍ホールコーン
★玉ねぎ	★しょうゆ	★米ぬか油	★白菜の煮びたし	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
★人参 ★緑豆もやし	★食塩	<u>★</u> ウインナー薄 ★玉ねぎ	★人参 ★白菜	★ 人参 ★ きゅうり
★冷凍いんげん		★ 大参		★米ぬか油
★赤みそ		★	★緑豆もやし ★かつお薄削り(袋入)	★素のが出
★ボみて ★しょうゆ		★冷凍ホールコーン	★かつお専則り(殺人)	★食塩
★ しょうゆ ★ 本みりん		★合体クリンピース		★ 没塩 ★ 混合こしょう
★上白糖	+ +		★ (130) ★ しようゆ	★上白糖
★酒	-	 	★上白糖	★上口帽★玉ねぎ
	 		★本みりん	★ □ ★ □ スタードパウダー
 	1		★酒	
	1		★食塩	
	1	H H		
	1	H H	1	
	1	 	1	
	1	+ +	1	

	F10月14日(火)		年10月15日(水)		三10月16日(木)		年10月17日(金)
食物アレ	ンルギー対応食献立	食物ア	レルギー対応食献立	食物アレ	ルギー対応食献立	食物ア	レルギー対応食献立
5	<i>F</i>		チャー	5	f.		チャー
int em 6	y h halal fr	alol etti fe	9 Library 6	you wan to	2 Library F	dol zm &	- ッ ク 材料名
	ヶ 材料名 		o 材料名 60/70/80/90		, 材料名 ットライス60/70/80/90		ク 材料名 米粉めん(代替食)
▼ _ 販り		★□駅		***L	1 ットフィス60/70/80/90 ★キャロットライス60/70/80/90		
	★白飯60/70/80/90 5乳(代替食)	<u> </u>	★白飯60/70/80/90 豆乳(代替食)	<u> </u>	「乳(代替食)	-	★米粉めん★米ぬか油
▼臥用5	五孔(1\昝良) ★飲用調製豆乳	▼臥用.	型乳(1(骨段) ★飲用調製豆乳	★欧州5	★飲用調製豆乳	<u> </u>	豆乳(代替食)
	▼臥用調製豆孔 ちとキムチのスープ	★塩肉			▼臥用調器豆乳 フードクリームソース(除去食)	★臥用	★飲用調製豆乳
グロ弾▼	★米ぬか油	★塩肉	★米ぬか油	- ×	★米ぬか油	<u> </u>	 輪の米粉磯辺揚げ(1コ/2コ)
-	★生姜	-	★豚かたこま切れ	_	★若鶏もも皮つきこま切れ	- × □.11	無の木材帳2560 (12/22) ★白竹輪1/4カット (個数
-	★生姜★若鶏むね皮つきこま切れ		★	_	★玉ねぎ	-	★ 米粉
-	★鶏ガラスープ(顆粒)	-	★ 八 参	-	★上430		★不切
-				⊣ ⊢		-	
-	★水 ★白菜		★つきこんにゃく黒★かつお薄削り(袋入)	\dashv \vdash	★鶏ガラスープ(顆粒) ★水	-	★水 ★青のり
-	★日米 ★えのきたけバラ		★かつお海削り(殺人)	\dashv	★バンション・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	-	★青のり ★米ぬか油
-	★えのさたけハフ ★キムチ		★水 ★じゃがいも	\dashv \vdash	★いか短冊 ★白ワイン	 ,₄,	★未ぬか油 ちんあんかけ
-	★木綿豆腐		★ こやかいも ★ さつま揚げ(ボール)	_		★ りん	★米ぬか油
-			★ 塩こうじ	_	★食塩	-	★生姜
-	★しょうゆ			_	★混合こしょう	-	
-	★上白糖		★上白糖	1 海拔1	★パセリ(乾燥)		★若鶏もも皮つきこま切:
F	★食塩		★本みりん	★海濼と	キャベツのサラダ		★かつお薄削り(袋入)
-	★混合こしょう★白みそ		★食塩 ★酒	-	★玉ねぎ ★人参		★水 ★干ししいたけスライス
-	★ トック		★冷凍いんげん	-			★大根
-		A 1 = 8		- -	★海藻ミックス	_	
	★長ねぎ	★にり	ともやし炒め		★キャベツ		★人参
,	★ごま油		★米ぬか油		★冷凍ホールコーン		★カットごぼう小口切り
★ケヤノ	プチェ・パプ		★人参	_	★食塩		★角こんにゃく黒
<u> </u>	★米ぬか油★豚かた千切り		★ぶなしめじバラ	→ ⊢	★混合こしょう	_	★木綿豆腐 ★油揚げ
-			★緑豆もやし	→ ⊢	★しょうゆ	-	
-	★生姜		★にら ★ なら	→ ⊢	★米ぬか油	-	★食塩
-	★にんにく		★食塩	-	★穀物酢	-	★しょうゆ
-	★しょうゆ		★混合こしょう		★上白糖	-	★酒
-	★酒		★しょうゆ	_		-	★本みりん
-	★上白糖			_		4	★長ねぎ
	★人参			_		1	★でん粉
-	★たけのこ水煮 ★玉ねぎ			_		-	★水
-				_			★ごま油
-	★上白糖 ★しょうゆ			_		★しや	がいものきんぴら ★米ぬか油
-				_		-	
	★コチュジャン ★トウバンジャン			\dashv		4	★豚かた千切り★じゃがいも
	★トリハンシャン ★白いりごま			\dashv		4	★しやかいも
L				\dashv		4	★冷凍いんげん
-	★普通春雨					-	★/市保いんけん ★上白糖
-	★にら			\dashv		4	
	★ごま油			\dashv		4	★ しょうゆ
				\dashv	1	4	★本みりん
				\dashv		4	★一味唐辛子★白いりごま
-							

10月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 7年10月20日(月)	令和 7年10月21日(火)	令和 7年10月22日(水)	令和 7年10月23日(木)	令和 7年10月24日(金)
食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立
子	4 A	4	4 A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	子 子
<u>±</u>		<u></u>	<u></u>	× ×
料理名々材料名	料理名り材料名	料理名が材料名	料理名が材料名	料理名が材料名
★菜飯65/75/85/95	★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)	★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90
★菜飯65/75/85/95	★米粉パン	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90
★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)
★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳
★生揚げのピリ辛だれ	★ホキのサルサソース	★鶏肉の照り焼きだれ50/70	★白菜ワンタンスープ(除去食)	★凍り豆腐の卵とじ(除去食)
★生揚げ1/4(個数)	★ホキ角切り	★若鶏もも皮つき切身50/70	★米ぬか油	★米ぬか油
★米ぬか油	★でん粉	★米ぬか油	★生姜	★若鶏もも皮つきこま切れ
★米ぬか油	★米ぬか油	★上白糖	★にんにく	★人参
★にんにく	★米ぬか油	★しょうゆ	★豚ばらこま切れ	★ 玉ねぎ
★生姜	★にんにく	★酒	★人参	★角こんにやく黒
★玉ねぎ	★玉ねぎ	★本みりん	★鶏ガラスープ(顆粒)	★かつお薄削り(袋入)
★コチュジャン	★トマトケチャップ	★水	★ 水	★水
★上白糖	★ダイスカットトマト缶詰	★でん粉	★白菜	★上白糖
★本みりん	★上白糖	★ 水	★食塩	★しょうゆ
★水	★しょうゆ	★油揚げのみそ汁	★混合こしょう	★食塩
★しょうゆ	★赤ワイン	★かつお薄削り(袋入)	★酒	★酒
★でん粉	★食塩	★水	★しょうゆ	★干ししいたけスライス
★水	★チリパウダー	★大根	★ルーローハン	★凍り豆腐(さいの目)
★呉汁	★水	★木綿豆腐	★米ぬか油	★冷凍グリンピース
★かつお薄削り(袋入)	★でん粉	★油揚げ	★生姜	★大根の塩昆布和え(除去食)
★水	★ 水	★自みそ	★にんにく	
★カットごぼうささがき	★麦と野菜のスープ	★赤みそ	★豚ひき肉	★人参
★人参	★米ぬか油	★ 長ねぎ	★玉ねぎ	★緑豆もやし
★大根	★豚かたこま切れ	★いんげんのナムル	★たけのこ水煮	
★角こんにゃく黒	★人参	★緑豆もやし	★エリンギ短冊	★しょうゆ
★冷凍ゆで大豆	★ 玉ねぎ	★人参	★水	★白いりごま
★白みそ	★鶏ガラスープ(顆粒)	★冷凍いんげん	★酒	★ ごま油
★赤みそ	★水	★しょうゆ	★上白糖	
★ 長ねぎ	★キャベツ	★食塩	★しょうゆ	
★豚肉とピーマンの甘辛炒め	★食塩	★白いりごま	★オイスターソース	
★米ぬか油	★しょうゆ	★ごま油	★でん粉	
★生姜	★混合こしょう		★ 水	
★にんにく	★押麦	1	★小松菜	
★豚かた千切り	★パセリ(乾燥)	1		
★人参	★小松菜とウインナーのソテー	1		
★緑豆もやし	★米ぬか油		1	
★カットピーマン千切り	★ウインナー薄	1	1	
★コチュジャン	★玉ねぎ	1	1	
★しようゆ	★赤パプリカ	1		
★上白糖	★冷凍ホールコーン			
	★小松菜			
	★食塩			
	1 1 2 2 3 3 7			
		1	1	
		J [J	

令和 7年10月27日(月)	令和 7年10月28日(火)	令和 7年10月29日(水)	令和 7年10月30日(木)	令和 7年10月31日(金)
食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立
4 A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	F 7776 X 11.	# A A A A A A A A A A A A A A A A A A A	F 7777	手
		<u></u>	z w	±
料理名が材料名	料理名が材料名	料理名が材料名	料理名力材料名	料理名グ材料名
★さつまいもご飯65/75/85/95	★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★ご飯60/70/80/90	★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)
★さつまいもご飯65/75/85/95	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★米粉パン
★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)	★飲用豆乳(代替食)
★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳
★あかうおの西京みそだれ50/70	★ハヤシライス(除去食)	★家常豆腐(除去食)	★豚肉のかりんと揚げ	★かぼちゃシチュー(除去食)
★あかうお切身50/70	★米ぬか油	★米ぬか油	★豚かた角切り	★米ぬか油
★米ぬか油	★にんにく	★ にんにく	★しょうゆ	★若鶏もも皮つき角切り
★西京みそ	★豚かたこま切れ	★生姜	★本みりん	★玉ねぎ
★生姜	★玉ねぎ	★豚かたこま切れ	★酒	★人参
★上白糖	★人参	★人参	★生姜	★マッシュルーム水煮スライス
★本みりん	★マッシュルーム水煮スライス	★キャベツ	★でん粉	★鶏ガラスープ(顆粒)
★しょうゆ	★鶏ガラスープ(顆粒)	★鶏ガラスープ(顆粒)	★米ぬか油	★水
★水	★水	★水	★きのこスープ	★カットかぼちゃ角切り
★でん粉	★トマトピューレー	★上白糖	★鶏ガラスープ(顆粒)	★食塩
★水	★トマトケチャップ	★しょうゆ	★水	★混合こしょう
★秋のすまし汁	★赤ワイン	★酒	★ 玉ねぎ	★白ワイン
★かつお薄削り(袋入)	★中濃ソース	★トウバンジャン	★人参	★パセリ(乾燥)
★水	★上白糖	★赤みそ	★干ししいたけスライス	★カラフルソテー
★若鶏もも皮つきこま切れ	★しょうゆ	★生揚げ	★ぶなしめじバラ	★米ぬか油
★人参	★食塩	★長ねぎ	★えのきたけバラ	★ 玉ねぎ
★大根	★混合こしょう	★でん粉	★木綿豆腐	★キャベツ
★えのきたけバラ	★冷凍グリンピース	★水	★食塩	★冷凍ホールコーン
★ちらしかまぼこ(いちょう)	★ツナサラダ	★切干大根とベーコン炒め	★しょうゆ	★赤パプリカ
★しょうゆ	★ツナ油漬フレークライト	★米ぬか油	★ 長ねぎ	★食塩
★食塩	★キャベツ	★にんにく	★小松菜	★混合こしょう
★酒	★黄パプリカ	★バラベーコン短冊	★豆もやしの香味炒め	
★ 長ねぎ	★赤パプリカ	★切干大根	★ ごま油	
★卯の花	★小松菜	★人参	★にんにく	
★米ぬか油	★穀物酢	★ 玉ねぎ	★生姜	
★鶏ひき肉	★米ぬか油	★酒	★人参	
★人参	★食塩	★食塩	★緑豆もやし	
★つきこんにゃく黒	★上白糖	★黒こしょう	★大豆もやし	
★干ししいたけスライス	★玉ねぎ	★しょうゆ	★食塩	
★おから	★りんご		★混合こしょう	
★水	★りんご		★しょうゆ	
★かつお薄削り(袋入)	★食塩			
★酒	★水			
★上白糖				
★本みりん				
★しょうゆ				
★ 長ねぎ				
				-