令和 5年10月 2日(月)	令和 5年10月 3日(火)	令和 5年10月 4日(水)	令和 5年10月 5日(木)	令和 5年10月 6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
チー	<i>F</i>	チー	チ	チ
y	<u> </u>	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	y
料理名 夕 材料名	料理名 夕 材料名	料理名	料理名 / 材料名	料理名 夕 材料名
★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)	★ご飯60/70/80/90
★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	<b>★米粉パン</b>	★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
★柳川丼(除去食)	★ハヤシライス(除去食)	★さばの香味だれ50/70	★ポトフ	★鶏肉のピリ辛だれ50/70
★米ぬか油	★米ぬか油	★さば切身50/70	★米ぬか油	★若鶏もも皮つき切身50/70
★豚かたこま切れ	★にんにく	★米ぬか油	★セロリ	★米ぬか油
★玉ねぎ	★豚かたこま切れ	<b>★米ぬか油</b>	★豚かた角切り	★米ぬか油
★人参	<b>★</b> 玉ねぎ	★生姜	★白ワイン	★にんにく
★カットごぼうささがき	★人参	★にんにく	★人参	★生姜
★かつお薄削り(袋入)	★マッシュルーム水煮スライス	★長ねぎ	★玉ねぎ	★玉ねぎ
★水	★鶏ガラスープ(顆粒)	★酒	★鶏ガラスープ(顆粒)	★コチュジャン
★干ししいたけスライス	★水	★上白糖	★水	★上白糖
★角こんにゃく黒	★トマトピューレー	★本みりん	★フランクフルト	★本みりん
★上白糖	★トマトケチャップ	★しょうゆ	★じゃがいも	★水
★本みりん	★赤ワイン	★食塩	★キャベツ	★しょうゆ
★しょうゆ	★中濃ソース	<b>★</b> 水	★しょうゆ	★でん粉
★酒	★上白糖	★でん粉	★食塩	★水
★食塩	★しょうゆ	★水	★混合こしょう	★わかめのみそ汁
★冷凍いんげん	★食塩	★けんちん汁	★パセリ(乾燥)	★かつお薄削り(袋入)
★小松菜とえのきのおひたし	★混合こしょう	★かつお薄削り(袋入)	<b>★</b> チリコンカン	<b>★</b> 7k
★人参	★冷凍グリンピース	★水	<b>★</b> 米ぬか油	★玉ねぎ
<b>★</b> えのきたけバラ	★フレンチサラダ	★人参	<b>★</b> にんにく	
★緑豆もやし	★冷凍ホールコーン	<b>★</b> カットごぼうささがき	★玉ねぎ	★木綿豆腐
★小松菜	★赤パプリカ	★角こんにゃく黒		<b>★</b> カットわかめ
★食塩	★キャベツ	★大根	<b>★</b> 人参	★自みそ
★しょうゆ	<b>★きゅうり</b>	★木綿豆腐	★セロリ	
★上白糖	<b>★</b> 米ぬか油	★食塩	★冷凍ゆで大豆	
<u> </u>	★穀物酢	★しょうゆ	★金時豆水煮	★米ぬか油
	★上白糖	<b>★</b> 長ねぎ	★食塩	★キャベツ
	★上口帽   ★マスタードパウダー	★なねさ ★もやしのごま風味	★ <b>★</b> 混合こしょう	★人参
	★マスタートハリター	★もやしのこま風味	★年リパウダー	
	1 1 2 3 1111	1.12.12	11.7.2.7.7	★ ななしめ しハブ <b>★</b> エリンギ短冊
	★混合こしょう <b>★</b> 玉ねぎ	★緑豆もやし   ★小松菜	<ul><li>★トマトケチャップ</li><li>★トマトピューレー</li></ul>	★エリンキ短冊 ★冷凍ホールコーン
	★玉ねさ	7.1 4 10.514		7.110.910
		★白すりごま	★ウスターソース	★食塩
		★白ねりごま	★中濃ソース	★混合こしょう
		<b>★</b> しょうゆ	4 4	
		★食塩	_	
	_	★上白糖		
	_			

## 10月食物アレルギー対応食詳細献立表

合和 5年10月10日(火) 食物アレルギー対応食献立	令和 5年10月11日(水) 食物アレルギー対応食献立	令和 5年10月12日(木)	令和 5年10月13日(金) 食物アレルギー対応食献立
で物プレルギー対応良厭立	食物アレルキー対応食献立	食物アレルギー対応食献立	食物アレルキー対応食脈立
チェ	<u>チ</u>	チ  エ	チュ
ッ       沖理名  ゥ   材料名	ッ   ッ   ****   ****   ***************		料理名の材料名
▼差ご飯65/75/85/95	★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	★米粉パン	★白飯60/70/80/90
<b>★</b> 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
▶ほうれん草入りキーマカレー	★豚キムチ炒め	★ホキのサルサソース40/60	★鶏肉のすき焼き風(除去食)
★米ぬか油	★米ぬか油	★ホキ切身40/60	★米ぬか油
★にんにく	★にんにく	★でん粉	★若鶏もも皮つき角切り
★生姜	★生姜	★米ぬか油	★人参
★鶏ひき肉	★豚かたこま切れ	★米ぬか油	<b>★</b> かつお薄削り(袋入)
★玉ねぎ	★玉ねぎ	★にんにく	<b>★</b> 水
★人参	★キャベツ	★玉ねぎ	
★じやがいも	★人参	★トマトケチャップ	
★ほうれん草	<b>★</b> 長ねぎ	<b>★</b> ダイスカットトマト缶詰	
★鶏ガラスープ(顆粒)	<b>★</b> キムチ	★上白糖	★カットしらたき
★水	<b>★</b> 水	<b>★</b> しようゆ	
★ダイスカットトマト缶詰	★上白糖	★赤ワイン	★酒
★トマトケチャップ	<b>★</b> しょうゆ	★食塩	<b>★</b> 上白糖
★ウスターソース	★オイスターソース	<b>★</b> チリパウダー	<b>★</b> しょうゆ
★上白糖	★コチュジャン	<b>★</b> 水	
<b>★</b> しょうゆ	★食塩	★でん粉	<b>★</b> わかめサラダ
★カレー粉	<b>★</b> にら	<b>★</b> 水	-   ★人参
★ガラムマサラ	★でん粉		<b>★</b> カットわかめ
★コリアンダー	★水	★米ぬか油	★大根
★食塩	★ごま油	★豚かたこま切れ	<b>★きゅうり</b>
★混合こしょう	<b>★</b> いんげんのナムル	★人参	★自いりごま
	★緑豆もやし	★玉ねぎ	★米ぬか油
★大根	★人参	<b>★</b> 鶏ガラスープ(顆粒)	★穀物酢
★冷凍ホールコーン	★冷凍いんげん	★水	★上白糖
★きゅうり	★しようゆ	<b>★</b> キャベツ	★しようゆ
★米ぬか油	★食塩		
★穀物酢	★白いりごま	<b>★</b> しようゆ	<b>★</b> マスタードパウダー
★上白糖	★ごま油		★玉ねぎ
★食塩	Y C Or Hed	★押麦	1 7 224-5
★混合こしょう		<b>★</b> パセリ(乾燥)	1
<b>★</b> マスタードパウダー		<b>★</b> 小松菜とウインナーのソテー	1
★玉ねぎ		★米ぬか油	1
【		★ウインナー薄	1
★稲城市産ブルーベリーゼリー		★玉ねぎ	1
1.1100/94/11/2020		<u>★赤パプリカ</u>	1
		★冷凍ホールコーン	1
		★小松菜	1
		★食塩	1
		<b>  ↑</b> R 価	

令和 5年10月16日(月)	令和 5年10月17日(火)	令和 5年10月18日(水)	令和 5年10月19日(木)	令和 5年10月20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
チェ	F	F	F	<i>F</i>
_   _   _				
<u>                                      </u>		料理名 ク 材料名   ★ご飯60/70/80/90		
★米粉めん	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90	★白飯60/70/80/90
★米ぬか油			<b>★</b> 飲用豆乳(代替食)	
★飲用豆乳(代替食)	★飲用調製豆乳	<b>★飲用調製豆乳</b>	★飲用調製豆乳	★飲用調製豆乳
★飲用調製豆乳		<b>★</b> あかうおの照り焼きだれ50/70	★豚肉の和風あんかけ丼	
★ミートソース	★米ぬか油	<b>★</b> あかうお切身50/70	★米ぬか油	★米ぬか油
★米ぬか油	★生姜	★米ぬか油	<b>★</b> にんにく	<b>★</b> にんにく
★ 豚 ひ き 肉	★にんにく	★上白糖	★生姜	★生姜
★セロリ	★人参	<b>★</b> しょうゆ	★豚かたこま切れ	★豚かたこま切れ
★玉ねぎ	★玉ねぎ	★酒	★玉ねぎ	★人参
★人参	★たけのこ水煮	★本みりん	★人参	<b>★</b> キャベツ
★マッシュルーム水煮スライン	1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	★水	★キャベツ	★たけのこ水煮
<b>★</b> 水	★鶏ガラスープ(顆粒)	<b>★</b> でん粉	★長ねぎ	★鶏ガラスープ(顆粒)
★トマトケチャップ	<b>★</b> 水	★水	★かつお薄削り(袋入)	<b>★</b> 水
★トマトピューレー	★肉団子	★豆乳仕立ての飛鳥汁	★水	<b>★</b> 上白糖
★中濃ソース	★カットピーマン千切り	★米ぬか油	★上白糖	★しょうゆ
★赤ワイン	★トマトケチャップ	★若鶏もも皮つきこま切れ	★本みりん	
★食塩	★上白糖	★人参	★しょうゆ	★トウバンジャン
★混合こしょう	★しょうゆ	★かつお薄削り(袋入)	★酒	★赤みそ
★パセリ(乾燥)	<b>★</b> オイスターソース	<b>★</b> 水	★でん粉	★生揚げ
★キャベツとコーンのサラダ	★穀物酢	★大根	★水	<b>★</b> 長ねぎ
★冷凍ホールコーン	<b>★</b> でん粉	★カットさつまいもいちょう切り	★しらたき炒め	<b>★</b> でん粉
★キャベツ	★水	★豆乳	★米ぬか油	★水
★人参	★もやしの中華和え	★自みそ	★豚ひき肉	★大根の塩昆布和え(除去食)
★米ぬか油	★人参	★赤みそ	★人参	★大根
★穀物酢	★緑豆もやし	★ひじきの五目煮	★カットしらたき	★人参
★上白糖	★小松菜	★米ぬか油	★たけのこ水煮	★緑豆もやし
★食塩	★上白糖	★人参	★長ねぎ	★食塩
★混合こしょう	★しょうゆ	★芽ひじき	★しょうゆ	★しょうゆ
★マスタードパウダー	★食塩	★冷凍ゆで大豆	★赤みそ	★白いりごま
★玉ねぎ	★ごま油	★つきこんにゃく黒	★上白糖	★ごま油
	★白いりごま	★油揚げ		
		★かつお薄削り(袋入)		
		★水		
		<b>★</b> 上白糖		
		★本みりん		
		★しょうゆ		
		★食塩		
		★冷凍いんげん		

## 10月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 5年10月23日(月)	令和 5年10月24日(火)	令和 5年10月25日(水)	令和 5年10月26日(木)	令和 5年10月27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
チ  エ	チェ	チ   エ	チェ	チュ
料理名り材料名	料理名 ク 材料名		料理名々材料名	
★ご飯60/70/80/90	★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)
★白飯60/70/80/90	★自飯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
★さばの和風レモンだれ50/70	★豚肉のかりんと揚げ(計量配缶)	★塩肉じやが	★ハンバーグおろしだれ60/80	★鶏肉のトマト煮
★さば切身50/70	★豚かた角切り	★米ぬか油	<b>★</b> ハンバーグ60/80	★オリーブ油
★米ぬか油	★しょうゆ	★豚かたこま切れ	★米ぬか油	★にんにく
★しょうゆ	★本みりん	★人参	★しょうゆ	★若鶏むね皮つき角切り
★上白糖	★酒	<b>★</b> 玉ねぎ	★本みりん	★セロリ
★酒	★生姜	★つきこんにゃく黒	★上白糖	★玉ねぎ
★本みりん	★でん粉	★かつお薄削り(袋入)	★水	★人参
★食塩	★米ぬか油	★水	★大根	★鶏ガラスープ(顆粒)
★レモン果汁	★きのこスープ	★じゃがいも	★でん粉	★水
★水	★鶏ガラスープ(顆粒)	★さつま揚げ(ボール)	★水	★カットピーマン千切り
★でん粉	★水	★塩こうじ	★呉汁	★黄パプリカ
★水	★玉ねぎ	★上白糖	★かつお薄削り(袋入)	★ダイスカットトマト缶詰
★秋のすまし汁	★人参	★本みりん	★水	★トマトピューレー
★かつお薄削り(袋入)	★干ししいたけスライス	★食塩	★カットごぼうささがき	★トマトケチャップ
★水	★ぶなしめじバラ	★酒	★人参	★中濃ソース
★若鶏もも皮つきこま切れ	<b>★</b> えのきたけバラ	★冷凍いんげん	★大根	★赤ワイン
★大根	★木綿豆腐	★大根の甘酢和え	★カットさといもいちょう切り	<b>★</b> 上白糖
★えのきたけバラ	★食塩	★大根	★冷凍ゆで大豆	★食塩
★ちらしかまぼこ(いちょう)	★しょうゆ	★人参	★白みそ	★混合こしょう
★しょうゆ	★長ねぎ	★きゅうり	★赤みそ	★米粉
★食塩	★小松菜	★上白糖	★長ねぎ	★水
★酒	★豆もやしの香味炒め	★しょうゆ	★ほうれん草の梅肉和え	★ガーリックポテト
<b>★</b> 長ねぎ	★ごま油	★穀物酢	★ほうれん草	★米ぬか油
★卯の花	★にんにく	★食塩	★緑豆もやし	★にんにく
★米ぬか油	★生姜	<u> </u>	<b>★</b> 人参	★ウインナー薄
★鶏ひき肉	★人参	_	★上白糖	★じゃがいも
★人参	★緑豆もやし		★梅肉	★食塩
★つきこんにゃく黒	★大豆もやし		★穀物酢	★混合こしょう
★干ししいたけスライス	★食塩 ★混合こしょう	_	★しょうゆ ★かつお薄削り	★ガーリックパウダー ★パセリ(乾燥)
★おから ★水	★しょうゆ	_	★ルギンや得削り	★/ハゼ リ (早心)米/
★水   ★かつお薄削り(袋入)	<b>メ</b> しょりゆ	<b>–</b>		
★かつお溥則り(殺人) ★酒			_	
★上白糖		<u> </u>	_	
★本みりん		<u> </u>		
<b>★</b> 本みりん <b>★</b> しようゆ		<b>-</b>	_	
★長ねぎ		<b>-</b>		
▼ 双4々 €		<u> </u>		
		<u> </u>		
				i <u>L</u>

令和 5年10月30日(月)	令和 5年10月31日(火)
食物アレルギー対応食献立	食物アレルギー対応食献立
チェ	チェ
y	·y
料理名 / 材料名	料理名の材料名
★ご飯65/75/85/95	★米粉パン(2コ/3コ)(代替食)
★白飯65/75/85/95	★米粉パン
★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
★春雨と肉団子のスープ	★かぼちゃシチュー(除去食)
★鶏ガラスープ(顆粒)	★米ぬか油
★水	★若鶏むね皮つき角切り
★肉団子	★玉ねぎ
★人参	★人参
<b>★</b> 玉ねぎ	★マッシュルーム水煮スラ
★キャベツ	★鶏ガラスープ(顆粒)
★緑豆春雨	★水
★食塩	★カットかぼちゃ角切り
★混合こしょう	★食塩
★しょうゆ	★混合こしょう
<b>★</b> ガパオライス	★白ワイン
★米ぬか油	★パセリ(乾燥)
★にんにく	★カラフルソテー
★鶏ひき肉	★米ぬか油
★玉ねぎ	★玉ねぎ
★人参	★キャベツ
★赤パプリカ	★冷凍ホールコーン
★カットピーマン千切り	★赤パプリカ
★たけのこ水煮	★食塩
★ナンプラー	★混合こしょう
★オイスターソース	
<b>★</b> 上白糖	
★しようゆ	
★食塩	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	<b>-</b>
	1
	1
	1
	1
	1
	+ +
	+ +
	1
	1