

7月食物アレルギー対応食詳細献立表

| 令和 5年 7月 3日(月) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月 4日(火) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月 5日(水) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月 6日(木) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月 7日(金) 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 | 料理名 | 材料名 |
| ★麦ご飯65/75/85/95 | ★麦ご飯65/75/85/95 | ★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 | ★飲用豆乳(代替食) | ★飲用調製豆乳 |
| ★夏野菜カレー(除去食) | ★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★若鶏むね皮つき角切り ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★ズッキーニ ★なす ★カットかぼちゃ角切り ★チリパウダー ★ガラマサラ ★コリアンダー ★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 ★カレー粉 ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ | ★さばのガーリック焼き50/70 | ★さば切身50/70 ★食塩 ★混合こしょう ★白ワイン ★にんにく ★米ぬか油 | ★鶏肉のバーベキューソース50/70 | ★若鶏もも皮つき切身50/70 ★米ぬか油 ★米ぬか油 ★生姜 ★にんにく ★セロリ ★しょうゆ ★赤ワイン ★上白糖 ★ウスターソース ★水 ★でん粉 ★水 | ★みそ豚丼 | ★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★豚かたこま切れ ★玉ねぎ ★人参 ★キャベツ ★長ねぎ ★つきこんにやく黒 ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★上白糖 ★しょうゆ ★酒 ★赤みそ ★食塩 ★でん粉 ★水 ★冷凍いんげん | ★ハンバーグ照り焼きソース60/80(代替食) | ★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 ★水 |
| ★枝豆とキャベツのサラダ | ★キャベツ ★黄パプリカ ★赤パプリカ ★冷凍むき枝豆 ★米ぬか油 ★穀物酢 ★食塩 ★混合こしょう ★上白糖 ★玉ねぎ | ★もずくスープ | ★米ぬか油 ★ポークハム短冊 ★人参 ★玉ねぎ ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★もずく ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ ★小松菜 | ★トマトスープ | ★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★人参 ★玉ねぎ ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★キャベツ ★トマト ★ダイスカットトマト缶詰 ★食塩 ★しょうゆ ★混合こしょう ★パセリ(乾燥) | ★華風和え | ★人參 ★きゅうり ★緑豆もやし ★緑豆春雨 ★生姜 ★しょうゆ ★穀物酢 ★上白糖 ★食塩 ★ごま油 ★白いりごま | ★七夕汁 | ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★人参 ★カットとうがん角切り ★ちらしかまぼこ(星) ★魚翅 ★食塩 ★しょうゆ ★本みりん ★長ねぎ |
| ★小玉すいか | ★小玉すいか | ★ふちゃんブルー(除去食) | ★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★人参 ★緑豆もやし ★酒 ★上白糖 ★しょうゆ ★オイスターソース ★食塩 ★混合こしょう | ★人参とツナのサラダ | ★人参 ★緑豆もやし ★ツナ油漬フレークライト ★小松菜 ★穀物酢 ★米ぬか油 ★食塩 ★上白糖 ★玉ねぎ | | | ★小松菜のじゃこ和え | ★ごま油 ★ちりめんじゃこ ★人参 ★緑豆もやし ★小松菜 ★酒 ★本みりん ★しょうゆ ★食塩 ★上白糖 |

7月食物アレルギー対応食詳細献立表

| 令和 5年 7月10日(月) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月11日(火) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月12日(水) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月13日(木) 食物アレルギー対応食献立 | | 令和 5年 7月14日(金) 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 | 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 | ★ご飯65/75/85/95 | ★白飯65/75/85/95 |
| ★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 | ★飲用豆乳(代替食) | ★飲用調製豆乳 |
| ★麻婆なす(除去食) | ★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★豚ひき肉 ★玉ねぎ ★人参 ★たけのこ水煮 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★上白糖 ★赤みそ ★トウバンジャン ★酒 ★オイスターソース ★食塩 ★しょうゆ ★押し豆腐 ★長ねぎ ★なす ★でん粉 ★水 ★ごま油 | ★鶏肉のマスタード焼き50/70 | ★若鶏もも皮つき切身50/70 ★米ぬか油 ★白ワイン ★玉ねぎ ★粒入りマスタード ★しょうゆ ★食塩 ★混合こしょう | ★ホキの甘酢だれ40/60 | ★ホキ切身40/60 ★でん粉 ★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★トウバンジャン ★玉ねぎ ★上白糖 ★穀物酢 ★しょうゆ ★水 ★でん粉 ★水 | ★みそ肉じゃが | ★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 ★本みりん ★赤みそ ★しょうゆ ★食塩 ★酒 ★冷凍いんげん | ★春雨と肉団子のスープ | ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★肉団子 ★人参 ★玉ねぎ ★キャベツ ★緑豆春雨 ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ |
| ★こんにやくと大根のサラダ | ★大根 ★人参 ★サラダこんにやく ★黄パプリカ ★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 | ★ファソラーダ(白いんげん豆のスープ) | ★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★人参 ★玉ねぎ ★マッシュルーム水煮スライス ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★ダイスカットトマト缶詰 ★冷凍白いんげん豆 ★トマトピューレー ★トマトケチャップ ★上白糖 ★食塩 ★混合こしょう | ★レタスと卵のスープ(除去食) | ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★玉ねぎ ★人参 ★レタス ★しょうゆ ★食塩 ★でん粉 ★水 | ★にらともやし炒め | ★米ぬか油 ★人参 ★ぶなしめじパラ ★緑豆もやし ★にら ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ | ★ガバオライス | ★米ぬか油 ★にんにく ★鶏ひき肉 ★玉ねぎ ★人参 ★赤パプリカ ★カットピーマン千切り ★たけのこ水煮 ★バジル(乾燥) ★オイスターソース ★上白糖 ★しょうゆ ★食塩 |
| | | ★ペンネソテー(除去食) | ★米ぬか油 ★にんにく ★豚かたこま切れ ★人参 ★玉ねぎ ★キャベツ ★ぶなしめじバラ ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ | ★ほうれん草とコーンのソテー | ★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★玉ねぎ ★人参 ★冷凍ホールコーン ★ほうれん草 ★混合こしょう ★食塩 | | | | |

