



4月普通食アレルギー詳細献立表

令和 6年 4月15日(月) 普通食献立		令和 6年 4月16日(火) 普通食献立		令和 6年 4月17日(水) 普通食献立		令和 6年 4月18日(木) 普通食献立		令和 6年 4月19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	
若竹ご飯65/75/85/95	若竹ご飯65/75/85/95	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	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	キャロット食パン40/50/60/65	キャロット食パン40/50/60/65	
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	
肉じゃが	米ぬか油 豚かたこま切れ 人参 玉ねぎ つきこんにゃく黒 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 冷凍いんげん	ホキの甘酢だれ40/60 ホキ切身40/60 でん粉 米ぬか油(揚げ油) 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	中華風野菜スープ 米ぬか油 生姜 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 乾燥きくらげスライス 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 長ねぎ でん粉 水	ポークカレー 米ぬか油 にんにく 生姜 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	アスパラとコーンのサラダ キャベツ 人参 冷凍ホールコーン アスパラガス 米ぬか油 穀物酢 上白糖 食塩 混合こしょう 玉ねぎ	凍り豆腐の卵とじ 米ぬか油 若鶏もも皮つきこま切れ 人参 玉ねぎ 角こんにゃく黒 かつお薄削り(袋入) 水 上白糖 しょうゆ 食塩 酒 干しいたけスライス 凍り豆腐(さいの目) 冷凍殺菌液卵 冷凍グリーンピース	にらともやし炒め 米ぬか油 人参 ぶなしめじバラ 緑豆もやし にら 食塩 混合こしょう しょうゆ	ハンバーグトマトソース60/80 ハンバーグ60/80 米ぬか油 米ぬか油 にんにく 玉ねぎ トマトケチャップ ダイスカットトマト缶詰 上白糖 しょうゆ 赤ワイン 食塩 水 でん粉 水	スコッチブロス(麦と野菜のスープ) 米ぬか油 豚かたこま切れ 人参 玉ねぎ 冷凍鶏ガラパック 水 キャベツ 食塩 しょうゆ 混合こしょう 押麦 パセリ(乾燥)	ジャーマンポテト 米ぬか油 バラベーコン短冊 玉ねぎ じゃがいも 食塩 混合こしょう
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	いんげんソテー 米ぬか油 バラベーコン短冊 玉ねぎ 人参 冷凍いんげん 冷凍ホールコーン 食塩 混合こしょう しょうゆ								



