

5月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年 5月 1日(木) 普通食献立		令和 7年 5月 2日(金) 普通食献立		令和 7年 5月 7日(水) 普通食献立		令和 7年 5月 8日(木) 普通食献立		令和 7年 5月 9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
抹茶マーブル食パン40/50/60/65	抹茶マーブル食パン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	ぶどうパン(食パン)40/50/60/65	ぶどうパン(食パン)40/50/60/65	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
ポトフ	米ぬか油 セロリ 豚かた角切り 白ワイン 人参 玉ねぎ 冷凍鶏ガラパック 水 フランクフルト じゃがいも キャベツ しょうゆ 食塩 混合こしょう パセリ(乾燥)	豆腐ハンバーグ照り焼きソース60/80	米ぬか油 上白糖 しょうゆ 酒 本みりん 水 でん粉 水	さばの香味だれ50/70	さば切身50/70 米ぬか油 米ぬか油 生姜 にんにく 長ねぎ 酒 しょうゆ 上白糖 本みりん 食塩 でん粉 水	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 トマトケチャップ ウスターソース 水 でん粉 水	あかうおの甘酢だれ40/60	あかうお切身40/60 でん粉 米ぬか油(揚げ油) 米ぬか油 玉ねぎ 上白糖 穀物酢 しょうゆ 水 でん粉 水
ビーンズサラダ	冷凍ホールコーン 人参 きゅうり 冷凍むき枝豆 冷凍ゆで大豆 米ぬか油 穀物酢 食塩 混合こしょう 上白糖 玉ねぎ	こどもの日汁	かつお薄削り(袋入) 水 若鶏もも皮なしこま切れ 人参 玉ねぎ えのきたけバラ ちらしかまぼこ(かぶと) カットわかめ しょうゆ 食塩 酒	鶏ごぼう汁	米ぬか油 若鶏もも皮つきこま切れ カットごぼうささがき 人参 角こんにゃく黒 かつお薄削り(袋入) 水 大根 干ししいたけスライス 白みそ 赤みそ 長ねぎ	かぶとウインナーのスープ	冷凍鶏ガラパック 水 ウインナー薄 人参 玉ねぎ カットかぶくし切り しょうゆ 食塩 混合こしょう パセリ(乾燥)	根菜汁	米ぬか油 若鶏もも皮つき角切り 人参 カットごぼうささがき かつお薄削り(袋入) 水 大根 酒 食塩 しょうゆ 長ねぎ
		小松菜の梅肉和え	小松菜 緑豆もやし 人参 上白糖 梅肉 穀物酢 しょうゆ かつお薄削り	もやしのごま風味	人参 緑豆もやし 小松菜 白すりごま 白ねりごま しょうゆ 食塩 上白糖	カルボナーラポテト	米ぬか油 にんにく パラペーコン短冊 じゃがいも 食塩 黒こしょう 生クリーム 粉チーズ	小松菜と油揚げの煮びたし	キャベツ 人参 ぶなしめじバラ 油揚げ 小松菜 かつお薄削り(袋入) 水 しょうゆ 上白糖 本みりん 酒 食塩
		かしわもち	かしわもち						

5月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年 5月12日(月) 普通食献立		令和 7年 5月13日(火) 普通食献立		令和 7年 5月14日(水) 普通食献立		令和 7年 5月15日(木) 普通食献立		令和 7年 5月16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	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	ミルクパン(食パン)40/50/60/65	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	わかめご飯65/75/85/95	わかめご飯65/75/85/95	麦ご飯65/75/85/95	麦ご飯65/75/85/95
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 米ぬか油	ホキフライ40/60	ホキ切身40/60 でん粉 豆乳 水 米パン粉 米ぬか油(揚げ油) 中濃ソース トマトケチャップ 水	焼き豆腐のみそそばろ煮	米ぬか油 生姜 にんにく 豚ひき肉 人参 玉ねぎ たけのこ水煮 かつお薄削り(袋入) 水 しょうゆ 上白糖 赤みそ 酒 食塩 焼き豆腐 長ねぎ 冷凍いんげん でん粉 水	子持ちししゃもの米粉磯辺揚げ(2本)	子持ちししゃも 米粉 でん粉 水 青のり 米ぬか油(揚げ油)	じゃがいものキーマカレー	米ぬか油 にんにく 生姜 豚ひき肉 玉ねぎ 人参 じゃがいも 冷凍鶏ガラパック 水 ダイスカットトマト缶詰 トマトケチャップ ウスターソース 上白糖 しょうゆ カレー粉 ガラムマサラ コリアンダー 食塩 混合こしょう
五目あんかけ	米ぬか油 生姜 にんにく 豚かたこま切れ 玉ねぎ 人参 干しいたけスライス 冷凍鶏ガラパック 水 いか短冊 冷凍むきえび なると キャベツ 酒 食塩 混合こしょう しょうゆ オイスターソース でん粉 水 ごま油	にんにくと卵のスープ	オリーブ油 にんにく 玉ねぎ 人参 冷凍鶏ガラパック 水 マッシュルーム水煮スライス ダイスカットトマト缶詰 食塩 混合こしょう しょうゆ でん粉 水 冷凍殺菌液卵	ささみと野菜のごま炒め	米ぬか油 鶏ささみフレーク 人参 大根 焼き竹輪 カットピーマン千切り 酒 本みりん 上白糖 しょうゆ 白いりごま ごま油	具だくさんずまし汁	米ぬか油 若鶏もも皮つきこま切れ 人参 かつお薄削り(袋入) 水 大根 角こんにやく黒 ぶなしめじバラ しょうゆ 食塩 酒 長ねぎ	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
海藻サラダ	玉ねぎ 人参 海藻ミックス 緑豆もやし 冷凍ホールコーン 食塩 混合こしょう しょうゆ 米ぬか油 穀物酢 上白糖	じゃがいもとソーセージ炒め	米ぬか油 ウインナー厚 玉ねぎ 冷凍ゆで大豆 じゃがいも 食塩 混合こしょう パセリ(乾燥)			切干大根とベーコン炒め	米ぬか油 にんにく バラベーコン短冊 切干大根 人参 玉ねぎ 酒 食塩 黒こしょう しょうゆ	メロン	メロン



5月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年 5月26日(月) 普通食献立		令和 7年 5月27日(火) 普通食献立		令和 7年 5月28日(水) 普通食献立		令和 7年 5月29日(木) 普通食献立		令和 7年 5月30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
ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	コッペパン(背スライス)40/50/60/65	コッペパン(背スライス)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
塩肉じゃが	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) 塩こうじ 上白糖 本みりん 食塩 酒 冷凍いんげん	かつお角切り しょうゆ 酒 でん粉 米ぬか油(揚げ油) しょうゆ 酒 本みりん 上白糖 生姜 にんにく 長ねぎ 水 豚汁 米ぬか油 豚かたこま切れ 人参 角こんにやく黒 カットごぼうささがき かつお薄削り(袋入) 水 大根 木綿豆腐 白みそ 赤みそ 長ねぎ	ウインナー ウインナー40/50 ロングウインナー40/50 米ぬか油 米ぬか油 にんにく セロリ 玉ねぎ トマトピューレー トマトケチャップ ウスターソース 赤ワイン 上白糖 でん粉 水 マカロニスープ 米ぬか油 若鶏もも皮つきこま切れ 人参 玉ねぎ 冷凍鶏ガラパック 水 マッシュルーム水煮スライス シェルマカロニ しょうゆ 食塩 混合こしょう パセリ(乾燥)	白菜と肉団子のスープ 冷凍鶏ガラパック 水 肉団子 人参 玉ねぎ 乾燥きくらげスライス 白菜 食塩 混合こしょう しょうゆ ビビンバ 米ぬか油 にんにく 生姜 豚かた千切り 人参 大豆もやし 緑豆もやし ほうれん草 上白糖 しょうゆ 酒 本みりん 赤みそ トウバンジャン コチュジャン テンメンジャン 白いりごま ごま油	さけのちゃんちゃん焼きだれ50/70 さけ切身50/70 米ぬか油 米ぬか油 玉ねぎ キャベツ 白みそ 上白糖 しょうゆ 本みりん 酒 水 でん粉 水 かきたま汁 かつお薄削り(袋入) 水 玉ねぎ 人参 木綿豆腐 酒 食塩 しょうゆ でん粉 水 冷凍殺菌液卵 小松菜 ひじきの煮物 米ぬか油 人参 芽ひじき 冷凍ゆで大豆 つきこんにやく黒 油揚げ かつお薄削り(袋入) 水 上白糖 本みりん しょうゆ 食塩 冷凍いんげん				
春雨サラダ	ボークハム短冊 人参 緑豆もやし きゅうり 緑豆春雨 米ぬか油 穀物酢 食塩 混合こしょう 上白糖 玉ねぎ	キャベツとえのきのおひたし 人参 えのきたけバラ キャベツ 食塩 しょうゆ 本みりん	ツナコーンサラダ ツナ油漬フレークライト キャベツ 冷凍ホールコーン 赤パプリカ 小松菜 穀物酢 米ぬか油 食塩 上白糖 玉ねぎ	河内晩柑(柑橘) 河内晩柑					