

2月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 8年 2月 9日(月) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月10日(火) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月12日(木) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月13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
★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	★パセリ入りライス65/75/85/95	★パセリ入りライス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
★さわらの香味だれ50/70	★さわら切身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 ★水 ★でん粉 ★水	★タンドリーチキン50/70	★若鶏もも皮つき切身50/70 ★にんにく ★生姜 ★トマトケチャップ ★ウスターソース ★ボトルノンエッグマヨネーズ ★カレー粉 ★混合こしょう ★食塩 ★米ぬか油	★いかの竜田揚げ40/60	★いか切身40/60 ★酒 ★しょうゆ ★生姜 ★でん粉 ★米ぬか油	★ハヤシライス(除去食)	★米ぬか油 ★にんにく ★牛こま切れ ★玉ねぎ ★人参 ★マッシュルーム水煮スライス ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★トマトピューレー ★トマトケチャップ ★赤ワイン ★中濃ソース ★上白糖 ★しょうゆ ★食塩 ★混合こしょう ★冷凍グリーンピース
★ピリ辛スープ	★米ぬか油 ★にんにく ★豚かた千切り ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★木綿豆腐 ★酒 ★しょうゆ ★白みそ ★コチュジャン ★トウバンジャン ★食塩 ★にら	★かぶとベーコンのスープ	★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 ★カットかぶくし切り ★食塩 ★しょうゆ ★混合こしょう ★パセリ(乾燥)	★野菜と大豆の豆乳みそ汁	★かつお薄削り(袋入) ★水 ★キャベツ ★人参 ★大根 ★えのきたけバラ ★冷凍ゆで大豆 ★大豆水煮(刻み) ★豆乳 ★白みそ ★赤みそ ★長ねぎ	★大根サラダ	★大根 ★人参 ★きゅうり ★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
★白菜の煮びたし	★人参 ★白菜 ★緑豆もやし ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★油揚げ ★しょうゆ ★上白糖 ★本みりん ★酒 ★食塩	★焼かないおからグラタン(除去食)	★おから ★米ぬか油 ★若鶏むね皮つきこま切れ ★人参 ★玉ねぎ ★豆乳 ★水 ★食塩 ★混合こしょう ★冷凍むぎ枝豆	★切干大根の煮物	★米ぬか油 ★人参 ★切干大根 ★豚かた千切り ★つきこんにゃく黒 ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★上白糖 ★本みりん ★酒 ★しょうゆ ★食塩	★米粉クレープ(チョコ)	★米粉クレープ(チョコ)

2月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 8年 2月16日(月) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月17日(火) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月18日(水) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月19日(木) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月20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	★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	★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
★豚キムチ丼	★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★豚かたこま切れ ★玉ねぎ ★キャベツ ★人参 ★長ねぎ ★キムチ ★上白糖 ★しょうゆ ★酒 ★オイスターソース ★コチュジャン ★食塩	★ハンバーグバーベキューソース60/80	★ハンバーグ60/80 ★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	★豚カツ30/50(除去食)	★豚ヒレ30/50 ★でん粉 ★米ぬか油 ★中濃ソース ★トマトケチャップ ★水	★さばの照り焼きだれ50/70	★さば切身50/70 ★米ぬか油 ★上白糖 ★しょうゆ ★酒 ★本みりん ★水 ★でん粉 ★水	★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) ★塩こうじ ★上白糖 ★本みりん ★食塩 ★酒 ★冷凍グリーンピース
★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	★にんにくと卵のスープ(除去食)	★オリーブ油 ★にんにく ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★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	★カレー(除去食)	★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★鶏ひき肉 ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★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	★さつまいものみそ汁	★かつお薄削り(袋入) ★水 ★カットごぼうささがき ★人参 ★大根 ★カットさつまいもいちよう切り ★白みそ ★赤みそ ★長ねぎ	★もやしの甘酢和え	★緑豆もやし ★人参 ★小松菜 ★上白糖 ★食塩 ★しょうゆ ★穀物酢 ★白いりごま
★いちご(2コ)	★いちご	★ほうれん草ソテー	★米ぬか油 ★バラベーコン短冊 ★玉ねぎ ★赤パプリカ ★冷凍ホールコーン ★ほうれん草 ★食塩 ★混合こしょう	★白菜とえのきのおひたし	★人参 ★えのきたけバラ ★白菜 ★食塩 ★しょうゆ ★本みりん	★キャベツときのこ炒め	★米ぬか油 ★キャベツ ★人参 ★ぶなしめじバラ ★エリンギ短冊 ★冷凍ホールコーン ★食塩 ★混合こしょう	★ももゼリー	★ももゼリー

2月食物アレルギー対応食詳細献立表

令和 8年 2月24日(火) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月25日(水) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月26日(木) 食物アレルギー対応食献立		令和 8年 2月27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
★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	★わかめご飯65/75/85/95	★わかめご飯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
★カルボナーダ(南米風トマトシチュー)	★米ぬか油 ★にんにく ★豚かた角切り ★人参 ★玉ねぎ ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★じゃがいも ★カットさつまいも角切り ★カットかぼちゃ角切り ★冷凍ホールコーン ★押麦 ★ダイスカットトマト缶詰 ★トマトピューレー ★トマトケチャップ ★食塩 ★混合こしょう ★しょうゆ ★パセリ(乾燥)	★鶏肉のねぎだれ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 ★長ねぎ ★上白糖 ★しょうゆ ★食塩 ★水 ★けの汁 ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★人参 ★大根 ★カットごぼうさがき ★たけのこ水煮 ★ぜんまい水煮 ★油揚げ ★本みりん ★食塩 ★しょうゆ ★ほうれん草のごま和え ★ほうれん草 ★緑豆もやし ★人参 ★白すりごま ★白ねりごま ★しょうゆ ★上白糖 ★食塩	★タッカルビ丼(除去食)	★米ぬか油 ★にんにく ★生姜 ★若鶏もも皮つきこま切れ ★玉ねぎ ★人参 ★鶏ガラスープ(顆粒) ★水 ★干しいたけスライス ★キャベツ ★上白糖 ★オイスターソース ★コチュジャン ★しょうゆ ★食塩 ★生揚げ ★にら ★でん粉 ★水 ★ごま油 ★ささみとコーンのソテー ★米ぬか油 ★鶏ささみフレーク ★人参 ★玉ねぎ ★エリンギ短冊 ★冷凍ホールコーン ★食塩 ★混合こしょう ★せとか(柑橘) ★せとか	★きんめだいのんにくしょうゆ焼き50/70	★きんめだい50/70 ★食塩 ★混合こしょう ★酒 ★しょうゆ ★にんにく ★米ぬか油 ★玉ねぎのみそ汁 ★かつお薄削り(袋入) ★水 ★人参 ★玉ねぎ ★えのきたけバラ ★白みそ ★赤みそ ★小松菜のツナ和え ★ツナ油漬フレークライト ★人参 ★玉ねぎ ★黄パプリカ ★小松菜 ★しょうゆ ★上白糖 ★食塩
★キャベツとウインナーのソテー	★米ぬか油 ★ウインナー薄 ★玉ねぎ ★人参 ★キャベツ ★食塩 ★混合こしょう						