

12月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年12月 1日(月) 普通食献立		令和 7年12月 2日(火) 普通食献立		令和 7年12月 3日(水) 普通食献立		令和 7年12月 4日(木) 普通食献立		令和 7年12月 5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
ゆでうどん140/160/200	ゆでうどん140/160/200	ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	パンパン(渦巻)40/50/60/70	パンパン(渦巻)40/50/60/70	わかめご飯65/75/85/95	わかめご飯65/75/85/95	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
笹かまの米粉磯辺揚げ	笹かまぼこ 米粉 でん粉 水 青のり 米ぬか油(揚げ油)	さばのボン酢だれ50/70	さば切身50/70 米ぬか油 本みりん しょうゆ 穀物酢 レモン果汁	冬野菜のクリームシチュー	米ぬか油 若鶏もも皮つき角切り 玉ねぎ 人参 冷凍鶏ガラパック 水	生揚げのうま煮	米ぬか油 生姜 米ぬか油(揚げ油) 人参 玉ねぎ 大根	ホキの甘酢だれ	ホキ角切り でん粉 米ぬか油(揚げ油) 米ぬか油 玉ねぎ 上白糖
カレーあんかけ	米ぬか油 豚かたこま切れ 玉ねぎ かつお薄削り(袋入) 水 人参 長ねぎ 油揚げ 本みりん しょうゆ 食塩 カレー粉 でん粉 水	五目汁	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 カットかぶくし切り カットさといもいちょう切り しょうゆ 食塩 酒 長ねぎ	カラフルサラダ	きゅうり 赤パプリカ 冷凍ホールコーン キャベツ 米ぬか油 穀物酢 上白糖 食塩 混合こしょう 玉ねぎ	白菜のおひたし	人参 緑豆もやし 白菜 上白糖 食塩 しょうゆ レモン果汁	さつま汁	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 かつお薄削り(袋入) 水 大根 カットさつまいもいちょう切り 白みそ 赤みそ 長ねぎ
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	しらたき炒め	米ぬか油 豚ひき肉 人参 カットしらたき たけのこ水煮 チンゲン菜 しょうゆ 赤みそ 上白糖			りんごゼリー	りんごゼリー	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

12月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年12月15日(月) 普通食献立		令和 7年12月16日(火) 普通食献立		令和 7年12月17日(水) 普通食献立		令和 7年12月18日(木) 普通食献立		令和 7年12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
ご飯60/70/80/90	白飯60/70/80/90	バターロール40/50/60/70	バターロール40/50/60/70	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
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
ひきずり(鶏肉のすき焼き風)	米ぬか油 若鶏もも皮つき角切り 人参 かつお薄削り(袋入) 水 長ねぎ 白菜 干しいたけスライス カットしらたき すき焼きふ 焼き豆腐 酒 上白糖 しょうゆ 食塩	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)	焼きメンチカツ40/60 焼きメンチカツ40/60 米ぬか油 中濃ソース トマトケチャップ 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	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	あじの竜田揚げ40/60 あじ切身40/60 酒 しょうゆ 生姜 でん粉 米ぬか油(揚げ油) 和風しょうがスープ 米ぬか油 若鶏もも皮なしこま切れ カットごぼうささがき 大根 人参 白菜 長ねぎ 生揚げ かつお薄削り(袋入) 水 しょうゆ 食塩 でん粉 水 生姜 小松菜とえのきのおひたし 人参 緑豆もやし えのきたけバラ 小松菜 食塩 しょうゆ 本みりん				
チンゲン菜の甘酢和え	緑豆もやし 人参 チンゲン菜 上白糖 しょうゆ 穀物酢 食塩 白いりごま	コーンソテー 米ぬか油 パラバーコン短冊 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	キャベツのおかか和え 人参 キャベツ 緑豆もやし 食塩 しょうゆ 本みりん かつお薄削り	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					
		お楽しみデザート 米粉ケーキ							

12月普通食アレルギー詳細献立表

令和 7年12月22日(月) 普通食献立		令和 7年12月23日(火) 普通食献立		令和 7年12月24日(水) 普通食献立	
料理名	材料名	料理名	材料名	料理名	材料名
ご飯60/70/80/90		チョコチップパン40/50/60/70		ご飯60/70/80/90	
	白飯60/70/80/90		チョコチップパン35/45/55/60		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
さわらのゆずしょうゆだれ50/70		鶏肉のマスタード焼き50/70		みそ肉じゃが	
	さわら切身50/70		若鶏もも皮つき切身50/70		米ぬか油
	米ぬか油		米ぬか油		豚かたこま切れ
	しょうゆ		白ワイン		人参
	上白糖		玉ねぎ		玉ねぎ
	酒		粒入りマスタード		つきこんにゃく黒
	本みりん		しょうゆ		かつお薄削り(袋入)
	食塩		食塩		水
	ゆず		混合こしょう		じゃがいも
	ゆず果汁	かぶとウインナーのスープ			さつま揚げ(ボール)
	水		冷凍鶏ガラパック		上白糖
	でん粉		水		本みりん
	水		ウインナー薄		赤みそ
大根のみそ汁			人参		しょうゆ
	かつお薄削り(袋入)		玉ねぎ		食塩
	水		カットかぶくし切り		酒
	人参		しょうゆ		冷凍いんげん
	大根		食塩	もやしときゅうりの梅肉和え	
	カットわかめ		混合こしょう		人参
	白みそ		パセリ(乾燥)		緑豆もやし
	赤みそ	かにかまサラダ			きゅうり
	長ねぎ		キャベツ		食塩
かぼちゃのそぼろ煮			冷凍ホールコーン		梅肉
	米ぬか油		かにかまぼこ		穀物酢
	生姜		きゅうり		上白糖
	鶏ひき肉		米ぬか油		しょうゆ
	玉ねぎ		穀物酢		かつお薄削り
	カットかぼちゃ角切り		上白糖		
	かつお薄削り(袋入)		食塩		
	水		混合こしょう		
	酒		マスタードパウダー		
	上白糖		玉ねぎ		
	食塩				
	しょうゆ				
	本みりん				