

7月 アレルギー用詳細献立表(小・中共通)

7月22日(月)		7月23日(火)		7月24日(水)		7月25日(木)		7月26日(金)	
[ごはん]	たまねぎ	[ごはん]	鶏もも肉	[ごはん]					
精白米	豚肉	精白米・強化米・Ca米	馬鈴薯澱粉	精白米					
強化米	馬鈴薯でんぷん	[牛乳]	バターミックス	強化米					
Ca米	大豆たんぱく	[鶏肉のチリソースかけ]	粉末大豆たん白	Ca米					
[牛乳]	ねぎ油	鶏もも肉でんぷん付き	食塩	[牛乳]					
	生姜	揚げ油(大豆)	白胡椒						
	カルシウム	玉葱	水	[鮭のみそマヨ焼き]					
[白金豚シューマイ(2個)]	無添加丸大豆しょうゆ	ねぎ		鮭切身(無塩)					
白金豚シューマイ(FeCa強化)	さとうきび糖	(冷)おろしにんにく		田舎みそ(赤)					
[炒めビビンバ]	食塩	(冷)おろししょうが		みりん風調味料					
(冷)豚ひき肉	ポークエキス	大豆白絞油缶		料理酒					
大豆ミート	オイスターソース	トマトケチャップ		ノンエッグマヨネーズ					
(冷)豚レバーチップ	醗酵調味料	上白糖							
料理酒	クエン酸第一鉄ナトリウム	醤油		[すき昆布あえ]					
ほうれんそう	(皮)	トウバンジャン		すき昆布					
にんじん	小麦粉	中華だし		きゅうり					
もやし	アルカリイオン水	片栗粉		キャベツ					
わらび水煮カット(県産)	豚肉	水		にんじん					
大豆白絞油缶	水あめ	[チャプチェ]		穀物酢					
中華だし	食物繊維	豚もも肉		醤油					
上白糖	食用油脂	料理酒		上白糖					
醤油	pH調整剤	もやし		ブチドリップ					
トウバンジャン	加工でんぷん	青ピーマン							
白煎りごま	クロレラエキス	銀河きくらげ(スライス)		[ひつつみ]	小麦粉				
純正ごま油	調味料(アミノ酸等)	はるさめ(えんどう粉)		すいとん粉	タピオカでんぷん				
[中華風コンスープ]	増粘多糖類	(冷)おろしにんにく		水	とうもろこしでんぷん				
(冷)スチーム鶏もも角切り	水	醤油		若鶏もも肉(十文字)					
国産たけのこ水煮・千切り	鶏肉	上白糖		にんじん					
生しいたけ	でんぷん	中華だし		ごぼう					
(冷)ホールコーン	清酒	白胡椒		生しいたけ					
(冷)クリームコーン	食塩	[めかぶスープ]		(冷)県産カット油揚げ					
(冷)県産栄養強化豆腐	調味料(アミノ酸)	はくさい		ねぎ					
中華だし	水	にんじん		村松だしパック					
醤油		(冷)県産栄養強化豆腐		チキンブイヨン					
塩蔵カットわかめ		県産冷凍めかぶ		醤油					
食塩	とうもろこし	料理酒		みりん風調味料					
白胡椒	水	中華だし		食塩					
片栗粉	コーンスターチ	醤油							
	食塩	食塩							
[ミニトマト]	水	白胡椒							
ミニトマト		[グレープフルーツ1/8]		[ミニピーチゼリー★]					
		グレープフルーツ		ミニピーチゼリー					