

8月 アレルギー用詳細献立表 (小・中共通)

8月18日(月)	8月19日(火)	8月20日(水)	8月21日(木)	8月22日(金)
	[コッペパン]	[ごはん]	[ごはん]	[ごはん]
	[牛乳]	精白米 強化米 Ca米	精白米 強化米 Ca米	精白米 強化米 Ca米
	[鶏肉のレモンソース焼き]	小麦粉 上白糖 ショートニング	キャベツ ニラ 豚ひき肉 豚脂 粒状大豆たん白	[牛乳]
鶏もも肉 粉末大豆蛋白 馬鈴薯澱粉 食塩 水	脱脂粉乳 パン酵母 食塩 イーストフード ビタミンC	[牛乳]	醤油 食塩 砂糖 魚醤 醸造調味料	[キーマカレー]
	スチームチキン レモンペッパー焼きオイル オリーブオイル	[揚げ餃子(2個)] 学給用餃子(鉄分強化)	大豆ミート (冷) 豚レバーチップ 三色ピーマンダイスカップ	豚ひき肉 大豆、クエン酸鉄
	[花野菜サラダ]	揚げ油(大豆)	玉葱 なす (冷) ソテーオニオン (冷) グリンピース	パプリカ(赤) パプリカ(黄) パプリカ(橙)
	(冷) フロックリ (冷) カリフラワー キャベツ (冷) ホールコーン	[春雨サラダ]	サラダ油 トマトピューレ (冷) おろししょうが (冷) おろしにんにく	[鮭メンチカツ] 国産鮭メンチカツ 揚げ油(大豆)
	にんじん サラダ油 穀物酢 上白糖 食塩	にんにく しょうが 黒胡椒 ピロリン酸第二鉄 小麦粉 もち米粉 植物油脂 食塩 大豆粉 水	カレー粉 トマトケチャップ 料理酒 米粉カレールウ NSカレーフレーク コンソメ 中濃ソース 食塩	[ひじきのごま和え] シーガニックひじき ほうれんそう キャベツ (冷) むき枝豆 白煎りごま 白煎りすりごま 上白糖 醤油 ブチドリップ
	[ミネストローネ]	はるさめ(えんどう粉) 上白糖 穀物酢 醤油 純正ごま油 白煎りごま	NSカレーフレーク コンソメ 中濃ソース 食塩	[わかめと豆腐の味噌汁] だいこん にんじん (冷) えのきたけ 木綿豆腐 (冷) 油揚げ 塩蔵カットわかめ 煮干し粉だしパック 白味噌 赤味噌 (いりこだし)
	(冷) ダイスカットポテト	[マーボー大根スープ]	[コンソメスープ]	[オレンジ]
	にんじん 玉葱 (冷) Feカットウィンナー	(冷) 豚肉スライス	(冷) ベーコン	オレンジ
	国産大豆水煮 オリーブオイル マカロニ・エルボ トマトソース トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 食塩 白胡椒 (冷) おろしにんにく	だいこん チンゲン菜 にんじん ねぎ サラダ油 中華だし 醤油 上白糖 トウバンジャン テンメンジャン (冷) おろししょうが (冷) おろしにんにく	料理酒 (冷) ダイスカットポテト はくさい しめじ (冷) 小松菜 コンソメ 醤油 食塩 白胡椒	
	チキンピジョン コンソメ 中濃ソース	でんぷん		
	[ブルーベリージャム★] D.ファイバーブルーベリー	[ミニピーチゼリー★] ミニピーチゼリー		
			豚肩肉 食塩 砂糖 香辛料 ナツメグ コリアンダー カルダモン オールスパイス	

