

5月 アレルギー用詳細献立表(小・中共通)

5月11日(月)		5月12日(火)		5月13日(水)		5月14日(木)		5月15日(金)	
[麦ごはん]		[背割りコッペパン]	小麦粉	[ごはん]		[麦ごはん]		[麦ごはん]	
精白米	鶏肉		上白糖	精白米		精白米	鶏肉	精白米	
強化米 Ca米	たまねぎ		ショートニング	強化米		強化米	ポテトフレーク	強化米	
米粒麦	粒状植物性たん白	[牛乳]	脱脂粉乳	Ca米		Ca米	米粉フレーク	Ca米	
	つなぎ(パン粉)		パン酵母			米粒麦	食塩、香辛料(ペッパー)	米粒麦	
[牛乳]	つなぎ(粉末状植物性たん白)	[チリコンカン]	食塩				でん粉(とうもろこし)		
	豚脂 ぶどう糖	サラダ油	イーストフード				食物繊維		
[肉団子(2個)]	食塩 香辛料	(冷)おろしにんにく	ビタミンC	[牛乳]		[牛乳]	酵母エキス(パン酵母)	[牛乳]	いわし
たれ入り肉団子25FeCa	あげ油(大豆油)	豚ひき肉					でん粉(タピオカ、馬鈴薯)		三温糖
	加工デンプン	大豆ミート					発酵調味料(サトウキビ)		醤油
	ドロマイト	玉葱	じゃがいも	[焼酎の照り焼きあんかけ]		[ハムカツ]	砂糖(甜菜)	[いわしのしょうが煮]	発酵調味料
[わかめのサラダ]	キシロース	国産大豆水煮	キャベツ	さけ切り身(無塩)		ポロニアカツ40g	粉末状大豆たん白	いわし甘露煮	食塩
塩蔵カットわかめ	着色料	トマトケチャップ	ほうれん草	酒・料理酒・みりん風調味料		ポロニアカツ50g	食塩		加工でんぷん
切干大根	調味料(アミノ酸)	トマトピューレ	にんじん	上白糖・醤油・でんぷん		揚げ油		[はくさいの納豆和え]	生姜
にんじん	ピロリン酸鉄	コンソメ	砂糖	[ブロッコリーのごま和え]			香辛料(ペッパー、ナツメグ、ガーリック、オニオンパウダー)	ほうれんそう	
キャベツ	焼成Ca	上白糖	乾燥マッシュポテト	(冷)ブロッコリー		[野菜のレモン和え]	鉄含有酵母	にんじん	
和風ドレッシング	還元水あめ	中濃ソース	大豆油	切干大根		きゅうり	加工でん粉	切干大根	
上白糖	しょうゆ 砂糖 醸造酢	トウバンジャン	食塩	キャベツ		(冷)むき枝豆	増粘剤(加工でん粉)	挽きわり納豆	
食塩・25kg	トマトケチャップ	パン粉	炭酸カルシウム	にんじん		キャベツ		花かつお(はくさい)	納豆
	食塩 増粘剤 着色料		香辛料	醤油		にんじん		つゆ	食塩
[みそワタンスープ]	調味料(アミノ酸糖)	[野菜コロッケ]	ピロリン酸第二鉄	ごま和えの素		サラダこんにやく(白)	こんにやく精粉		
(冷)豚肉スライス		国産野菜コロッケFeCa	パン粉(乳なし)	上白糖		つゆ	水酸化カルシウム		
サラダ油		揚げ油	米粉			レモン果汁		[うるいのみそ汁]	
料理酒			小麦粉			プチドリップ		うるい	
たけのこ水煮		[卵スープ]		[どさんこ汁]				にんじん	
(冷)ホールコーン	寒天	若鶏もも肉		豚もも肉		[肉団子スープ]		(冷)ダイスカットポテト	
玉葱	こんにやく粉	はくさい		料理酒		(冷)ダイスカットポテト	鶏肉	木綿豆腐	
もやし	増粘多糖類	にんじん		(冷)おろししょうが		にんじん	豚脂	(冷)県産油揚げ	
にら		生しいたけ		(冷)おろしにんにく		玉葱	玉葱	煮干し粉だしパック	
ぶるぶる寒天		(冷)液卵		サラダ油		だいこん	パン粉(乳なし)	赤味噌	
ウェーブワンタマ	小麦粉	パセリ(乾)		玉葱		Ca強化ミニミートボール5g(乳・卵抜き)	でんぷん	白味噌	
味噌ラーメンスープ	食塩	コンソメ		はくさい		こまつな	粒状大豆たん白		
		国産チキンスープ		しめじ		コンソメ	粉末状大豆たん白	[河内晩柑1/8]	
		醤油		(冷)県産豆腐		食塩	食塩	河内晩柑	
[オレンジ1/8]		料理酒		(冷)ダイスカットポテト		醤油	砂糖		
オレンジ		白胡椒		(冷)ホールコーン		白胡椒	カルシウム製剤		
		でんぷん		岩手田舎みそ赤Ca・Fe			発酵調味料		
				もりおか城下町みそ			チキンエキス		
				鶏ガラスープ			香辛料		
				煮干し粉だしパック			リン酸塩ナトリウム		
				有塩バター			調味料(アミノ酸等)		
							水		
				[ミニアセロラゼリー]			揚げ油		
				ミニアセロラゼリー	★				

