

令和05年度 07月 アレルギー材料表(アレルギーA)

アレルギーA: 卵(つなぎ○) マヨ 除去食

日程	献立	原材料
07月03日 (月曜日)	白おにぎり	米
	ホローゼパスタ	スパゲティ 合挽きミンチ 玉ねぎ ニンニク ハヤシルウ(アレーク) ケチャップ マーガリン(バター) コンソメ 塩 コショウ
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 小麦粉 油
	厚揚げと人参の煮物	厚揚げ 人参 だし 醤油 砂糖 みりん
	白花豆の甘煮	白花豆 砂糖 塩
	オクラとじゃこの和え物	オクラ ちりめんじゃこ 油 醤油 みりん
07月04日 (火曜日)	白おにぎり	米
	鶏肉の照り焼き	鶏肉 パプリカ赤 醤油 砂糖 みりん 酒
	バターコーン	コーン マーガリン(バター) 砂糖 塩 コショウ
	ちくわの黒ゴマ天	ちくわ(卵白含む) 黒ゴマ 塩 小麦粉 油
	春雨ときのこの中華和え	春雨 椎茸 人参 中華だし 酢 醤油 砂糖 塩 ごま油
07月07日 (金曜日)	七夕ちらし寿司(でんぶ・人参)	米 ちくわ 椎茸 人参 穀物酢 砂糖 みりん 塩 でんぶ 人参
	牛肉のしぐれ煮	牛肉 糸こんに 人参 しょうが 醤油 砂糖 みりん 酒
	大学芋	さつまいも 黒ゴマ 水あめ 穀物酢 砂糖 塩 油
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 鶏ミンチ だし 醤油 砂糖 みりん
	いんげんとえのきのポン酢和え	いんげん えのき 白ゴマ だし ポン酢醤油 みりん
07月10日 (月曜日)	白おにぎり	米
	鮭の幽庵焼き	鮭 ゆず果汁 醤油 砂糖 みりん 酒
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
	わかめの酢の物	わかめ すりごま だし 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
	ごぼうと人参の金平	ごぼう 人参 だし 醤油 砂糖 みりん ごま油
ウインナーとグリーンピースのバター風味	ウインナー グリンピース マーガリン(バター) コンソメ 醤油 塩コショウ	
07月11日 (火曜日)	カレーライス	カレールー (乳 りんご 小麦粉 香辛料 野菜パウダー 食用油脂 砂糖 ホーケキス 蛋白加水分解物 ソースパウダー アミノ酸 カラメル色素 酸味料 乳化剤 コンスターチ チキンブイヨン カレー粉 (原材料に大豆を含む)) ケチャップ ソース 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 米
	りんごジュース	りんご ビタミンC
07月14日 (金曜日)	白おにぎり	米
	唐揚げ	鶏肉 にんにく 生姜 醤油 酒 塩 コショウ 小麦粉 片栗粉 ごま油 油
	カリフラワーと人参のグラッセ	カリフラワー 人参 マーガリン(バター) 砂糖 塩
	マーボーナス	ナス 油 合挽きミンチ テンメンジャン 中華だし 醤油 砂糖 みりん ごま油 片栗粉
ビーフンとコーンのカレー炒め*	ビーフン コーン アレルギーカレー粉 醤油 塩 コショウ	

※魚料理は骨なしのものを使用しておりますが、骨が入っている場合もございますので、気を付けてお召し上がりください。

仕入れの都合によりメニュー・原材料(アレルギー含む)に変更が生じる場合があります。予めご了承くださいませ。 株式会社 富喜屋