

アレルギーB

令和05年度 07月 アレルギー材料表(アレルギーB)

アレルギーB: マヨ 卵(つなぎ×) 乳 えび かに いか たこ 魚 貝 ごま 山芋・里芋 筍 キウイ パナ
 パイン 除去食

日程	献立	原材料
07月03日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉とマカロニのトマト煮込み	豚肉 マカロニ 玉ねぎ 人参 トマトホール ケチャップ 醤油 砂糖 塩 コショウ
	フライドポテト	じゃがいも 油 塩
	ブロッコリー天	ブロッコリー 塩 小麦粉 油
	大豆と油揚げの煮物 きのこのオリブ和え	大豆 油揚げ 醤油 砂糖 みりん しめじ えのき 玉ねぎ オリーブオイル 酢 砂糖 塩コショウ
07月04日 (火曜日)	白おにぎり	米
	鶏肉の照り煮	鶏肉 パプリカ赤 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉
	レンコンの天ぷら	蓮根 塩 小麦粉 油
	人参きな粉和え*	人参 きな粉 塩 砂糖
	コーンの塩ゆで 春雨のそぼろ煮	コーン 塩 春雨 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
07月07日 (金曜日)	白おにぎり	米
	牛肉の人参おろし煮	人参 牛肉 玉ねぎ 醤油 砂糖 みりん
	揚げなすの煮浸し	ナス 油 醤油 砂糖 みりん
	高野豆腐のそぼろ煮	高野豆腐 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	大学芋風 マカロニとコーンの和風サラダ*	さつまいも 穀物酢 砂糖 塩 油 マカロニ コーン 酢 醤油 砂糖 みりん 塩
07月10日 (月曜日)	白おにぎり	米
	豚肉の天ぷら ケチャップあん	豚肉 塩 小麦粉 油 ケチャップ 酢 醤油 砂糖 片栗粉
	厚揚げと人参の煮物	厚揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん
	レンコンのカレー風味*	レンコン アレルギーカレー粉 塩 コショウ
	春雨のそぼろ炒め わかめの生姜和え*	春雨 豚ミンチ 赤ピーマン 醤油 砂糖 みりん 油 わかめ 生姜 醤油 砂糖 みりん
07月11日 (火曜日)	アレルギーカレー	豚肉 玉ねぎ 人参 米 アレルギーカレールー (でん粉 パーム油 なたね油 砂糖 食塩 アレ ルギーカレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋 デンプン カラメル ショ糖脂肪酸エステル クエン酸 香料)
	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
	鶏肉の唐揚げ	鶏肉 塩 コショウ 醤油 砂糖 酒 片栗粉 油
	カリフラワーと人参の甘煮	カリフラワー 人参 砂糖 塩
	揚げなすのそぼろ煮	なす 油 豚ミンチ 醤油 砂糖 みりん
	ビーフンとコーンのカレー炒め* キャベツの酢味噌和え	ビーフン コーン アレルギーカレー粉 醤油 塩 コショウ キャベツ 酢 白みそ 砂糖 みりん

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