

献立明細表について	4月7日 月曜日				4月8日 火曜日				4月9日 水曜日				4月10日 木曜日				4月11日 金曜日					
	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食		
<p><b>①配合表の欄に「月」がある食品</b> 添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。</p> <p><b>②配合表の欄に「年」がある食品</b> 年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。 また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・ごま油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。</p> <p><b>③除去食の欄に「除去」とある食品</b> 該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。</p> <p><b>④除去食の欄に「提供なし」とある食品</b> 該当の食品は提供はありません。</p> <p><b>⑤その他</b> 貝類、藻類、オキアミ、しらすは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。</p>													ごはん 牛乳 デミグラスハンバーグ ごぼうとツナのサラダ ほうれんそうのコンソメスープ					ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き いんげんの胡麻和え けんちん汁				
													ごはん	80.00			ごはん	80.00				
													牛乳	206.00		提供なし	牛乳	206.00		提供なし		
													デミグラスハンバーグ				豚肉の生姜焼き					
													豆腐ハンバーグ	50.00	月		豚ロース切り身	50.00				
													炒めたまねぎ	6.00			たまねぎ	15.00				
													赤ワイン	0.50			にんにく	0.20				
													トマトピューレ	5.00			しょうが	3.00				
													ウスターソース	1.00	年		サラダ油	1.00				
													ケチャップ	2.00	年		清酒	2.00				
													デミグラスソース	8.00	年		みりん	1.00				
													砂糖	0.50			しょうゆ	4.00				
																	砂糖	0.20				
													ごぼうとツナのサラダ									
													オリーブドツナ	10.00	月		いんげんの胡麻和え					
													ごぼう	25.00			さやいんげん	20.00				
													にんじん	8.00			もやし	40.00				
													きゅうり	10.00			にんじん	8.00				
													ごまクリーミードレッシング	4.00	年		ごま和えの素	4.20	年			
																	白すりごま	1.00				
												ほうれんそうのコンソメスープ										
												鶏むね小間肉	15.00			けんちん汁						
												にんじん	14.00			さといも	25.00					
												たまねぎ	25.00			こんにゃく	10.00					
												ほうれんそう	10.00			にんじん	10.00					
												とうもろこし	5.00			だいこん	10.00					
												きびパスタ	5.00	月		ねぎ	10.00					
												サラダ油	0.30			れんこん	5.00					
												コンソメ	1.40	年		豆腐	30.00	年				
												精製塩	0.30			油揚げ	8.00	年				
												こしょう	0.01			しょうゆ	4.00					
																精製塩	0.30					
																清酒	0.50					
																かつおだし	1.50					
																煮干し	1.50					





