

献立明細表について	月曜日				火曜日				7月1日 水曜日				7月2日 木曜日				7月3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>①配合表の欄に「月」がある食品 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>②配合表の欄に「年」がある食品 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・油・ごま油・オリーブ油」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>③除去食の欄に「除去」とある食品 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>④除去食の欄に「提供なし」とある食品 該当の食品は提供はありません。</p>									テーブルロール 牛乳 肉団子 ベーコンと野菜の豆乳スープ アセロラゼリーあえ			年	提供なし	五目うどん(ソフト麺) 牛乳 ココア揚げパン 海藻サラダ			年		ごはん 牛乳 豚肉のねぎ塩炒め 水菜とじゃこのサラダ 新じゃがいものみそ汁				
									テーブルロール			年	提供なし	五目うどん(ソフト麺)			年		ごはん				
									牛乳				提供なし	ソフト麺			年		牛乳			提供なし	
									肉団子					豚小間肉			年		豚肉のねぎ塩炒め				
									和風肉団子			年		油揚げ					豚小間肉				
									ベーコンと野菜の豆乳スープ					にんじん					しょうが				
									ベーコン			年		ぶなしめじ					酒			年	
									サラダ油					小松菜					ねぎ				
									たまねぎ					ねぎ					空心的				
									にんじん					干しいたけ					サラダ油				
									じゃがいも					しょうゆ			年		中華スープストック			年	
									チンゲンサイ					みりん			年		こしょう				
									コーンペースト					砂糖			年		精製塩				
									白いんげん豆ペースト					酒			年		ごま			年	
									豆乳					精製塩					七味唐辛子			年	
									コンソメ			年		かつお節					でんぶん			月	
									ホワイトシチューの素			年		煮干し									
									こしょう					牛乳			提供なし						
									精製塩					ココア揚げパン			提供なし	水菜とじゃこのサラダ					
														ミニコッペパン			月		水菜				
													大豆白絞油					キャベツ					
								アセロラゼリーあえ					ココアパウダー			月		にんじん					
								バインアップシラップ漬け										揚げちりめん			月		
								アロエシラップ漬け			月		海藻サラダ					中華ドレッシング			年		
								レモンゼリー			月		海藻ミックス			年		新じゃがいものみそ汁					
								アセロラジュレ			月		細切りかまぼこ			年		たまねぎ					
													もやし					じゃがいも					
													きゅうり					ねぎ					
													にんじん					ひらたけ					
													青じそドレッシング			年		ミニ厚揚げ			年		
																		白みそ					
																		赤みそ					
																		煮干し					
																		かつお節					

