

(添付2)

(Aコース献立)

食品名	1人分量			アレルギー対応食(除去食・代替食)
	アレルギー	小学校	g	
[牛乳]				麦ごはん
A 牛乳		1.00 本		(代替食) 白米 330g アレルギー室で炊飯する。 確認後配付。
[麦ご飯]				筑前煮 (除去食)
精白米 (水稻穀粒)		72.00 g		◎ちくわ抜き ちくわを入れる前の具 を基本からもらう。
強化米		0.21 g		具材 400g カットインゲン 20g ※味を確認後、いんげんを 入れて配付する。
強化精麦		8.00 g		手作りふりかけ (除去食・代替食)
[筑前煮]				◎卵・鮭抜き⇒鶏ミンチ代替
A 鶏モモ (若鶏、皮なし)		25.00 g		鶏ミンチ 300g
にんじん		15.00 g		濃口醤油 35g
乱切りごぼう		10.00 g		三温糖 15g
A 乱切り竹輪	●	15.00 g		料理酒 15g
板こんにゃく		10.00 g		しょうが 少々
じゃがいも		40.00 g		※炒めて調味後、 ほうれん草 80g を入れる。
乱切りれんこん		10.00 g		◎材料を混ぜて配付
A 中揚げ		20.00 g		
カットインゲン		7.00 g		
干し椎茸 (スライス)		1.00 g		
サラダ油		0.70 g		
中ざら糖		1.80 g		
A こいくち醤油		2.80 g		
A うすくち醤油		4.20 g		
本みりん		1.80 g		
水		60.00 g		
[手作りふりかけ]				
A 卵そぼろ	●	20.00 g		
A レトルト鮭ほぐし甘塩	●	5.00 g		
カットほうれん草 (冷凍)		10.00 g		
料理酒		1.50 g		
食塩 (シマ・マース)		0.15 g		
ごま (いり)		1.50 g		
サラダ油		0.50 g		

(Bコース献立)

食品名	1人分量			アレルギー対応食(除去食・代替食)
	アレルギー	小学校	g	
[牛乳]				サーモンチャウダー (除去食)
A 牛乳		1.00 本		◎鮭・乳抜き 鮭を入れる前の具を 基本からもらう。
[基準パン50g]				具材 1.4kg ブロッコリー 50g ※塩こしょうで味を ととのえる
A 基準パン 40g		1.00 個		
A 基準パン 50g		1.00 個		
A 基準パン 60g		1.00 個		
A 基準パン 70g		1.00 個		
[サーモンチャウダー]				コールスローサラダ (除去食)
A 鮭角切り	●	30.00 g		◎アーモンド・みかん抜き アーモンド・みかんを入 れる前にとる
白ワイン		1.00 g		具 450g タレ 60g ※具とタレを和える。 配付後保冷剤をつけて 出す。
A カットベーコン		10.00 g		
レッドキドニー		12.00 g		
にんじん		15.00 g		
玉葱		30.00 g		
じゃがいも		30.00 g		
カーネルコーン		10.00 g		
ブロッコリー (冷凍)		15.00 g		
サラダ油		1.00 g		
鶏ガラスープ (20~30希)		3.00 g		
A 中力粉 (1等)		3.00 g		
マーガリン		2.00 g		
A 調理用普通牛乳		35.00 g		
食塩 (シマ・マース)		0.30 g		
こしょう (混合)		0.05 g		
水		20.00 g		
[コールスローサラダ]				紅はるかタルト (代替食)
キャベツ		35.00 g		◎紅はるかタルトを 乳・卵抜きの「さつま芋 と栗のタルト」へ 替える。
きゅうり		10.00 g		◎保冷剤をつけて ランチジャーへ入れる。
調理用細切アーモンド	●	1.20 g		
みかん缶	●	10.00 g		
米酢		2.20 g		
三温糖		2.00 g		
A うすくち醤油		2.20 g		
食塩 (シマ・マース)		0.10 g		
こしょう (混合)		0.01 g		
サラダ油		1.50 g		
[紅はるかタルト]				
紅はるかタルト	●	1.00 個		