

春メニュー夕食A

名前	食材	卵	乳	小麦	大豆	そば	落花生	ごま	あわび	いか	いくら	えび	かに	牛肉	豚肉	鶏肉	鮭	青魚	桃	オレンジ	キウイ	りんご	バナナ	ゼラチン	山芋	くるみ	まっただけ	アーモンド	カシューナッツ
《夕食》																													
ご飯(地元のお米)	ご飯																												
豚汁	豚小間														○														
	大根・人参																												
	牛蒡・里芋																												
	蒟蒻・玉葱																												
	長葱																												
調味料(豊漁だし・醤油・みりん・酒・ろくすけ味噌)				○	○														○										
鶏肉と野菜のカレー焼き	鶏肉																○												
	パプリカ																												
	ブロッコリー																												
調味料(カレーソース)				○	○	○											○												
ジビエ パスタ	猪・鹿合挽																												
	マッシュルーム																												
	スパゲッティ			○																									
	トマトソース																												
キャノーラ油・パセリ																													
調味料(ビーフコンソメ・砂糖・ケチャップ)				○	○	○									○		○												
小松菜ときのこのソテー	小松菜																												
	きのこMIX																												
	キャノーラ油																												
調味料(鶏ガラ・塩・胡椒・醤油)				○	○												○												
ごぼうサラダ	ごぼうサラダ	○		○	○			○																					
	海藻麺																												
	レタス																												
調味料(塩・胡椒・)																													
りんご	りんご																						○						

