

Main table containing meal plans, ingredients, and quantities for 30 days. Columns include dates (1日(火) to 31日(木)), meal names (献立名), and material names with quantities (材料名および数量). Includes a summary table at the bottom with energy and protein values.

【7がつのぎょうじしよく】
★4日(金) たなばた ★11日(金) おたんじょうびかい

【てづくりおやつの日】

○ 1日(火) パナナ、薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター
(ア)卵 除去
○ 2日(水) じゃがいも、油、塩
○ 3日(木) 食パン、マヨネーズ、パセリ(ア)マヨネーズ→マヨドレ
○ 4日(金) みかん缶、桃缶、パン缶、ゼラチン、水、レモン汁、三温糖
○ 7日(月) 水煮大豆、薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター
(ア)卵 除去
○ 8日(火) レーズン、強力粉、薄力粉、ドライイースト、三温糖、卵、牛乳、水、バター、塩
(ア)卵 除去
○ 9日(水) コッペパン、きな粉、グラニュー糖、塩、油
○ 10日(木) アイスクリューム(市販)
○ 11日(金) パナナ、薄力粉、ベーキングパウダー、バター、三温糖、卵(ア)卵 除去
○ 14日(月) 米、しめじ、油揚げ、しょうゆ、酒、みりん、塩
○ 15日(火) バター、三温糖、卵、薄力粉、ベーキングパウダー、マーメイドジャム
(ア)卵 除去
○ 16日(水) ほうれん草、薄力粉、ベーキングパウダー、重曹、バター、油、三温糖、卵、練乳、牛乳、メープルシロップ、水(ア)卵、重曹 除去
○ 17日(木) じゃがいも、人参、ウインナー、米粉、片栗粉、三温糖、塩、油
(ア)ウインナー→シャウエッセン 変更
○ 18日(金) アイスクリューム(市販)
○ 22日(火) おから、薄力粉、ベーキングパウダー、卵、三温糖、牛乳、油
(ア)卵 除去
○ 23日(水) 食パン、卵、牛乳、三温糖、バター(ア)卵 除去
○ 24日(木) みかん缶、桃缶、パン缶、バナナ、りんごジュース
○ 25日(金) 薄力粉、三温糖、マーガリン、卵、ベーキングパウダー
(ア)卵 除去
○ 28日(月) どうもろこし
○ 29日(火) 豆腐、薄力粉、ベーキングパウダー、豆乳、卵、塩、三温糖、バター
(ア)卵 除去
○ 30日(木) 米、ツナ缶、塩昆布、ごま
○ 31日(木) 食パン、バター、グラニュー糖

※「牛乳」がアレルギーの場合、ミルフィーヌやお茶を提供します。