



令和 8年度 あいあいケータリング沖縄
8月の予定献立表（食材詳細表）

* 材料・気候・その他の都合により、献立変更になることがあります。



日付け	献立名	赤の食品 （血や肉や骨を作る）	黄の食品 （働く力や体温となる）	緑の食品 （体の調子を整える）	調味料	
8/28 （金）	あみパン	脱脂粉乳	小麦粉、砂糖			
	シュクメルリ	鶏肉、牛乳、チーズ	油、さつまいも	玉葱、人参、にんにく	コンソメ、ホワイトルウ、白ワイン、塩、胡椒	641Kcal
	ブロッコリーサラダ	ハム	コーン	ブロッコリー、玉葱	塩、胡椒、イタリアンドレッシング	P:26.7g
	スイカ			スイカ		F:23.2g
8/31 （月）	もずく丼	もずく、豚肉	米、コーン、片栗粉、砂糖、油	玉葱、人参、ピーマン、パプリカ、生姜	料理酒、みりん、醤油、かつおだし	585Kcal
	ゆし豆腐	ゆし豆腐、味噌		ネギ	かつおだし	P:18.5g
	白菜と胡瓜の和え物	ささみ、ハム		白菜、胡瓜	和風玉葱ドレッシング	F:12.8g

《 食 品 分 解 表 》

《ホワイトルウ》小麦粉、牛脂、大豆油、パーム油、豚脂、脱脂粉乳、塩、砂糖、生クリーム、オニオンパウダー、チキンブイヨン、香辛料、ミルポワ（香味野菜の煮汁）エキス
《イタリアンドレッシング》食用植物油脂（国内製造）、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト // 酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）
《和風玉葱ドレッシング》醸造酢、醤油、食用植物油脂、砂糖、乾燥玉葱、食塩、調味料、増粘剤、香味食用油、甘味料、香辛料抽出物（原材料の一部に小麦を含む）

