

2014年5月26日(月) 緊急

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	464 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	17.3 g
炭水化物	59.2 g
カルシウム	174 mg
食塩相当量	2.8 g

★**スバゲティボリタン**
 カニコロツケ
 キャベツサラダ
 スープ(アロコリー・ワカメ)
 フルーツ
 牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L312	★スバゲティボリタン		
D011	小麦		
D014	卵		
A206	大豆・豚肉		
A001	小麦		
J613	小麦		
Q102	小麦		
Q539	大豆		
Q510	大豆		
U920	豚肉		
Q301	小麦		
J007	小麦		
Q102	小麦		
A051	小麦		
J112	小麦		
J195	小麦		
N029	小麦		
Q022	小麦		
Q401	小麦		
Q301	小麦		
Q001	小麦		
Y238	小麦		
J194	小麦		
A002	小麦		
L560	小麦		
S999	小麦		
Q301	小麦		
M148	小麦		
O336	小麦		
B329	小麦		

①小麦類×は、スバゲティーなし
 ・白ご飯特参
 ・C102 豚肉50gと野菜の炒め物
 ②卵つなぎ・乳つなぎ×は
 ウィンナー・ベーコンなし
 豚肉入りスバゲティーに変更
 (C102 豚肉20g・野菜・スバゲティー)

小麦パン・乳つなぎ・甲殻(えび・かに)×は
 カニコロツケなし
 J133 米ネットフライ40g に変更
 (新しい油を使う)

海藻×はわかめなしスープに変更

桃(加熱)×は、R421ーロゼリーに変更

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・中心温度65℃1分間を確保【指】・・・手拍・用具・まな板の直前消毒を行う
 【加】・・・加熱する【冷】・・・冷蔵管理する【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
食用大豆油・食用なたね油	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
トマト玉ねぎ・大豆油・食塩・砂糖・ヨウイン・こんにやく・パプリカ・豚汁・香辛料	クエン酸
トマト・果糖ぶどう糖液・食塩・たまねぎ・香辛料	
食用大豆油・食用なたね油	
調味料(アミノ酸等)・PH調整剤・乳化剤・着色料	
レモン・醸造酢	香料
米・アルコール・酒粕	
醸造加工大豆・大豆・小麦・食塩・呉糖ぶどう糖液	製造用剤(アルコール)
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

