

204E12月2日(木) 55急

一度当りの実費額	
エキリナヘル	442円
タんぽく薬	13.5
胎盤	13.5
カルシウム	199円
タブレット	17円
タブレット	2.3円

ジタバア
アジの卵焼
★テンゲンサイの蒸煮和え
味噌汁(きつま革、玉ねぎ)
ブルーツ
牛乳、いに

コード 材料

アリテー量品 7.15才一貢品

水×はご飯持参

タタノタマヒ(タマヒ)

B398

A321 人参

J-44 人参ニードル

J-44 人参

0001 鮭油

0002 鮭油

0014 玉ねぎ

0603 ハリネズミ

A

0500 玉ねぎ

A002 油正

L-06 柚子

Q-132 柚子

Q-002 里芋

Q-012 里芋

Q-014 ブルーツ

S-01A 土生

L-75 牛肉

R399 水

原産地×は、現なし
J-112 コーン入りローストビーフ

①

大豆

大豆

小麦

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

B

2014年10月3日(金) 残2

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	413 kcal
たんぱく質 g	17.7 g
脂質 g	14.2 g
カロリーカウム g	94 mg
食物由来量 g	1.4 mg
対比用当量	3.9 g

ツナともやしの中華和え
フレーヴ
牛乳・いりこ

二ード 材料

R098 水

ツナフレーク

M113 中華だし

G613 医食ラーメンスープの素

J119 小麦

A804 豚肉

J119 小麦粉

J112 コーン

G001 茄子

G014 みりん

G000 和風だし

G412 白ごま

Q1C3 ごま油

G017 ハーフ

G536 牛乳

B329 いりこ

①小麦粉・米×は家より持参

Y404-3食品

アサヒ

小豆

豚肉

豚肉

大豆

小豆

大豆

小豆

小麦

小麦

大豆・鶏肉

小麦・乳

小麦

小麦

大豆

小麦

大豆

小麦

2014年10月9日(水) 食事	
エネルギー	一食当りの栄養量
496 kcal	496 kcal
たんぱく質	13.8 g
脂質	15.9 g
炭水化物	72.0 g
糖質	1.7 mg
ビタミン	1.7 g
カルシウム	1.7 g

〔中〕…中心温度85°Cで回転を停止する。〔前〕…回転する。〔記〕…回転する。〔指〕…三輪・用馬・飛行機の直角滑走を行ふ。〔次〕…次車客室乗務ナットウムで消毒する。

2014年10月14日(火) 便当

2014年10月14日(火) 15:23	
エネルギー	1,454 kcal
たんぱく質	17.1 g
脂質	9.7 g
炭水化物	200 mg
食事当量	2.5

四三

三

特なまます
フルーツ
牛乳・いりに

エネルギー kcal	484 kcal
たんぱく質 g	17.1 g
脂質 g	9.7 g
炭水化物 g	200 g
食事相当量	2.5

三

コード	材料	主原料	副原料	加工品	アレルギー
K1098	米 大豆	米 大豆	大豆	アレルギー	大豆
K1010	米 小麦	米 小麦	大豆	アレルギー	大豆
E003	小麦 大豆	小麦 大豆	大豆	アレルギー	大豆
A226	玉ねぎ				
A201	人参				
J421	干し芋				
J731	グリーピース				
X726	細切りのり				
9000	和風だし				
002	醤油				
D014	みりん				
040	砂糖				
L103	片栗粉				
N001	卵				

◎卷·小考·行·管持等

2014年10月16日(不) 索引

一食の黒豆

エネルギー カロリー (kcal)	551 kcal
たんぱく質	19.7 g
炭水化物	21.2 g
脂質	18.3 mg
ビタミンA	2.2 mg
ビタミンC	1.9 g

チキンチャップ
★ひじきサラダ
スープ(キヤベツ・玉ねぎ)
フルーツ
生卵・ハム

西の学術

[中]…心温38.5°C1分間を覚えて、[冷]…冷感、[加]…加感する。

2014年12月20日(日) 懐念

2014年1月20日(月) 懲急	
一食当りの栄養量	エネルギー kcal
エネルギー kcal	364 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂質	12.3 g
カルシウム	188 mg
鉄	0.8 mg
食物相当量	2.5 g

—書當りの業者—

五目うどん
ちくわのかレー・フレンチ
フルーツ(黄桃缶)
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー-食品	アレルギー-食品
L215	*小麦		
C1102	豚肉	豚肉	
C1125	豚肉	豚肉	
K105	厚板		
A2022	白ねぎ		
A2024	玉ねぎ		
A2021	人參		
A2023	ニンジン		
L450	干し芋		
A734	山ねぎ		
L510	うどん(三)		
RC39	水		
L510	たこ糸		
*小麦のカレーフリット---			
E101	うぐいす	小麦	
L1112	こうじ・油揚げ粉	小麦・豆	
Q704	カーネ粉	*	
-101	小麦粉	小麦	
Q1102	油		
*フルーツ(賞味在)			
M115	黄桃(缶詰)		
*牛乳・いりこ			
O536	牛乳		
B329	いりこ	牛乳	

一食当りの栄養量	
ニギチー kcal	364 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂 脂肪	12.3 g
カルシウム	168 mg
磷	0.8 mg
鉄 当量	2.5 g

一食当りの栄養量	
ニギチー kcal	364 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂 脂肪	12.3 g
カルシウム	168 mg
磷	0.8 mg
鉄 当量	2.5 g

2012年10月21日(火) 食堂

一食当たりの栄養価			
エネルギー kcal	469 kcal		
たんぱく質 g	17.9 g		
脂質 g	13.2 g		
炭水化物 g	230 g		
ナトリウム mg	2,146		
食塩相当量 g	1.5 g		

味噌
肉豆腐
もやしと胡瓜の油わかか和え
味噌汁(南蛮・大根)
フルーツ
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー表示	アレルギー表示
8938	✿生ご飯	調し麺、米×は家より持参	
L831	✿煮豆味噌キヌカリ 括弧表記		
K324	✿肉豆腐		
C007	牛蒡		
C035	ニラ		
A206	玉ねぎ		
K322	コンニャク		
J101	タマネギース		
G401	妙屋		
G522	酒		
G014	みりん		
G022	醤油		
G300	和風だし		
A834	✿ちやんとお皿の高脂肪かか和え		
A101	鶏卵		
A001	人参		
L601	花ひつまぶし		
M036	新鶴		
G022	醤油		
G014	みりん		
G300	和風だし		
A734	かばちゃ		
A022	大根		
L320	鶏		
G2C3	枝折		
G2C2	UEB TM		
6938	だし・黒添油		
G008	✿フルーツ		
G536	✿牛乳・いりこ		
E323	いりこ		

コード	材料	アレルギー表示	アレルギー表示
8938	✿生ご飯	調し麺、米×は家より持参	
L831	✿煮豆味噌キヌカリ 括弧表記		
K324	✿肉豆腐		
C007	牛蒡		
C035	ニラ		
A206	玉ねぎ		
K322	コンニャク		
J101	タマネギース		
G401	妙屋		
G522	酒		
G014	みりん		
G022	醤油		
G300	和風だし		
A834	✿ちやんとお皿の高脂肪かか和え		
A101	鶏卵		
A001	人参		
L601	花ひつまぶし		
M036	新鶴		
G022	醤油		
G014	みりん		
G300	和風だし		
A734	かばちゃ		
A022	大根		
L320	鶏		
G2C3	枝折		
G2C2	UEB TM		
6938	だし・黒添油		
G008	✿フルーツ		
G536	✿牛乳・いりこ		
E323	いりこ		

【二】…中(1)品質65(1)分内添付便
【三】…云々・用語・云々の正直説明を行ふ
【加】…実験する「六」…・添付管理する「二」…次垂好天候ナトリウムで計算する。

一食当りの栄養量	
エネルギー kcal	412 kcal
たんぱく質	11.4 g
脂質	17.9 g
カルシウム	174 mg
鉄	1 mg
食物繊維	2.5

*牛 肉コロニサラダ
★マカロニサラダ
スープ(玉ねぎ・ほうれん草)
牛乳・いりこ
フルーツ

①米合せののみ×は、
NEG麦ロール35gに変更

二ード料理

4162 ★ロールパン	小麦・卵・牛乳	大豆	アーモンド+麦芽+牛乳+卵+小麦粉+白ご飯+米×は特参
J217 牛肉コロッケ	小麦・卵・牛乳	大豆・三鶴カネ	卵つなぎ・乳つなぎ・小麦粉・卵・牛乳+小麦粉+白ご飯+米×は特参
Q132 油	小麦・卵・牛乳	大豆	卵つなぎ・小麦粉・卵・牛乳+小麦粉+白ご飯+米×は特参
★マカロニサラダ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J113 マカロニ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J204 ロースハム	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J112 コーンリー	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J203 ブロッコリー	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
A001 人参	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
Q30 フルーツ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
★スープ(玉ねぎ・ほうれん草)	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
A206 玉ねぎ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J138 ほうれん草	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
A001 人参	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
J50 ゆかわの	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
3996 フィヨン(魚添加)	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
Q30 鮭	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
★フルーツ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
X147 みかん(缶詰)	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
★牛乳・いりこ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
0536 牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
3329 いりこ	小麦・卵・牛乳	小麦・卵・牛乳	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参

[中]…云ふ心を底がちに分離を管理【若】…手記・用見・定めの立場を離れて行う
[加]…加熱する【常】…冷蔵管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

商品名	賞味期限
②小麦×は特参	X320 白ご飯に変更
③小麦・米×は特参	X320 白ご飯に変更
卵つなぎ・乳つなぎ・小麦粉・卵・牛乳+小麦粉+白ご飯+米×は特参	小麦粉・卵つなぎ・乳つなぎ・小麦粉・卵・牛乳+小麦粉+白ご飯+米×は特参
チキンテツヤップ(スチーブル・塩・砂糖)	小麦粉・チキンテツヤップ(スチーブル・塩・砂糖)
(C204 どうもも50g)	(C204 どうもも50g)
ケチャップ(ワスター・スース・塩・砂糖)	ケチャップ(ワスター・スース・塩・砂糖)
小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参	小麦粉・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
マカロニ・ハム・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参	マカロニ・ハム・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は特参
野菜サラダに変更	野菜サラダに変更
(洋・必勝・塩)	(洋・必勝・塩)
麦仁柄精油箱・塗油箱・精油・食塩・炒麺・香料	麦仁柄精油箱・塗油箱・精油・食塩・炒麺・香料
調味料(アミノ酸)	調味料(アミノ酸)
海藻×は、わかめなしスープに変更	海藻×は、わかめなしスープに変更
鶏肉	鶏肉
調味料(アミノ酸)	調味料(アミノ酸)
みかん・泡葉・水	みかん・泡葉・水
ガロイエド・泡葉	ガロイエド・泡葉

2014年10月28日(火) 飯2		一食当たりの栄養素	
		エネルギー kcal	kcal
エネルギー	431 kcal	22.5 g	22.5 g
たんぱく質		19.5 g	19.5 g
脂質		2.0 g	2.0 g
カーボhydrat		2.0 g	2.0 g
糖質相当量			2.0 g

コード	項目	アリヨー会員	アリヨー会員
89903	* 鶏さしのこ巻きごはん	大豆	大豆
L821	煮豆	大豆	大豆
C2112	豆ミンチ	大豆	大豆
A356	スレーブ	大豆	大豆
A352	スレーブ	大豆	大豆
W099	まいにじ	大豆	大豆
J116	インゲン	大豆	大豆
G001	昆布	小麦	小麦
G002	昆布	小麦	小麦
G014	みりん	小麦	小麦
G522	酒	小麦	小麦
G633	和風だし	大豆	大豆
B644	サバの塩焼	さば	さば
Q301	玉	大豆	大豆
Q1C2	肩	大豆	大豆
★小松菜のみぞれ和え			
J1191	小松菜	小麦	小麦
A021	人参	小麦	小麦
P155	大根高らし	小麦	小麦
G001	醤油	小麦	小麦
Q014	みじん	小麦	小麦
95000	和見だし	小麦	小麦
★かき玉汁			
N701	卵	[3]	[3]
A352	白菜	大豆	大豆
A301	人参	大豆	大豆
A134	青ねぎ	大豆	大豆
83988	だし・魚添加	大豆	大豆
Q001	醤油	大豆	大豆
Q014	みじん	大豆	大豆
Q301	境	大豆	大豆
M149	フルーツ	フルーツ	フルーツ
★牛乳いりごはん			
O536	牛乳	牛乳	牛乳
B329	シリ	シリ	シリ

[中]…心温度35°C 分離型質透析器・手術・用具・耗材等の表面消毒を行つ。
[加熱]…加熱する [冷]…冷凍保管する [液]…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

食品原料名	食品添加物
小麦・穀物類	防腐剤・漂白剤
小麦加工不完全大豆・小麦・米・穀類ふつう粉類、	製造用剤(アルコール)
小麦加工不完全大豆・小麦・米・穀類	製造用剤(アルコール)
もち米・米麹・糙米・米・米酒・米醋・番薯	製造用アルコール・米・米酒・醸味料
もち米・米麹・米・米酒・番薯	製造用アルコール・米・醸味料
もち米・米麹・米・米酒・番薯等	もち米・米麹・アミノ酸・醸味料
食用水豆乳・食片粉・豆粉・豆	
現品の二大豆・大豆・大豆・小麦・米・穀類粉・米粉ふつう粉類	製造用剤(アルコール)
もち米・米麹・糙米・米・米酒・番薯	製造用アルコール
もち米・米麹・糙米・米・米酒・番薯等	もち米・米麹・アミノ酸等
現品の二大豆・大豆・大豆・小麦・米・穀類粉・米粉ふつう粉類	製造用アルコール
もち米・米麹・糙米・米・米酒・番薯	もち米・米麹・アミノ酸等
もち米・米麹・糙米・米・米酒・番薯等	もち米・米麹・アルコール
ハッシュドフルーツ酢・水	醸味料(エニシング)
万口小麦・麦粉	

2016年10月30日(木) 残念

一食当たりの栄養価	
二キルギー kcal	471 kcal
たんぱく質	13.7 g
脂質	12.6 g
カルボナム	18.7 mg
炭水	1.1 mg
食物繊維	3.1 g

★ベーコン入りパンチキンシチュー
ソナヒキヤベツのソテー
ブルーツ
牛乳いりご

コード: 材料

PLUコード: 料理名

PLUコード: 料理名

米×はこ飯特參

米×はこ飯特參

R996 滋賀県産チヌヒガリ

R996 滋賀県産チヌヒガリ

R039 水

R039 水

Q304 ニンジメ

Q304 ニンジメ

J112 コーン

J112 コーン

O504 コーンソメ

O504 コーンソメ

O307 塩

O307 塩

★ベーコン入りパンチキンシチュー

★ベーコン入りパンチキンシチュー

D014 ベーコン

D014 ベーコン

A104 かぼちゃ

A104 かぼちゃ

A206 玉ねぎ

A206 玉ねぎ

O122 油

O122 油

S099 水

S099 水

Q725 グリームシチューの素

Q725 グリームシチューの素

N027 牛乳

N027 牛乳

J10 クーピース

J10 クーピース

★ソナヒキヤベツのソテー

★ソナヒキヤベツのソテー

M119 ソナヒキヤベツ

M119 ソナヒキヤベツ

A051 キャベツ

A051 キャベツ

A001 人参

A001 人参

W036 チンゲンサイ

W036 チンゲンサイ

W065 イエローマン

W065 イエローマン

Q102 沈

Q102 沈

Q604 コーンソメ

Q604 コーンソメ

★フルーツ

★フルーツ

G005 オレンジ

G005 オレンジ

★牛乳・いりご

★牛乳・いりご

O536 いりご

O536 いりご

E323 いりご

E323 いりご

牛乳×はが紫に變更

牛乳×はが紫に變更

片口ショウガ・食感

片口ショウガ・食感

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—