

ロールパン
鶏肉のバーベキューソース
ポパイソテー
スープ(キャベツ・ポト)
フルーツ
牛乳・いちご

エネルギー・kcal	415 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂肪	18.2 g
炭水化物	42.3 g
カルシウム	183 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	9.3 g

【中】…中心温度85℃1分間を確認【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【油】…油を加熱する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ローレルパン		
4105	ローレルパン	小麦・乳	大豆・乳(卵なし) 小麦(パンの生地)
	★鶏肉のバーベキューソース		
B393	鶏肉		鶏肉
V909	塩		
V730	小麦粉	小麦	
V872	なたね油		
J947	ソイイン(赤)		大豆・ソイイン
V919	ウスターソース		
V816	クイジャップ		
V910	砂糖		
V921	醤油	小麦	大豆
B399	コンソメ		大豆・牛肉
V731	片栗粉		
	★ガバインソー		
V142	ほうれん草		
J461	土ねぎ		
V993	ヨーソ		
V885	バター	乳	
V837	醤油	小麦	大豆
V909	塩		
	★スープ(キャベツ・ポト)		
J391	キャベツ		
J384	じゃが芋		
J459	人参		
B999	ノイオン(無添加)		鶏肉・魚介・キス
V909	塩		
	★フルーツ		
V762	パイナップル		パイナップル
	★牛乳・いりこ		
O535	牛乳	乳	
R602	いりこ		大豆

①米(小麦)×は家より持参
②小麦×はZ609白ご飯に定価

※3.日本のみ×はNFG度ルール35eに変更

→小麦料理×は小麦粉なし
片栗粉に交換

・乳製品×はバターなし
サツダ油に変更

→パイナップル×はバイン缶なし
1491/バナナ1/3に変更

1-牛乳×は牛乳/L

[illegible]

エネルギー	400 kcal
たんぱく質	10 g
脂質	16.1 g
炭水化物	85.6 g
カルシウム	206 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	2.1 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品	
	★麦ご飯			→米(小麦)×は煮より特選
L826	濃煎緑茶こしひかり			
7841	抹茶			
	★リケのミニエタルグルース			
8104	サク			
V730	小麦粉	小麦	小麦	→小麦料理・卵マヨネーズ×は小麦粉・マヨネーズなし
V909	塩			鶏肉のケチャップ炒め: 変更
V877	なたね油			卵もも30g×2ヶ
8117	バナナ			卵・ケチャップ・ブイヨン
7481	玉ねぎ			
V991	マヨネーズ			
V954	穀物酢			
V910	砂糖			
V909	塩			
	★塩布イリチー			
V710	絹切昆布			
6184	切干大根(2140gP)			
8322	うす煮			
9012	生しいたけ(2)100g P			
7459	人参			
V092	グリーンピース			
V872	なたね油			
V910	砂糖			
V937	醤油			
8020	本かりん(1.8L)本			
9000	和風だし			
	★味噌汁(白菜・南瓜)			
7383	かぼちゃ			
7419	白菜			
A734	じゃがいも			
L320	味噌	小麦	小麦(とうもろこし)	→小麦粉×は熟なし味噌汁に
V906	★みそ(★・米)			
8998	だし(無添加)			
	★フルーツ			
7471	オレンジ			
	★生乳・いりこ			
O538	牛乳	乳		→牛乳×は牛乳なし
8602	いりこ			

食品原材料	食品添加物
なたね油	
食用植物油・水あめ・卵・酵母・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁 穀物澱粉・アルコール(濃縮)	香料抽出物
丸大豆、植物油	凝固剤(塩化カルシウム)、膨張剤、消泡剤(炭酸カルシウム)
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
食塩・糖質(グツニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
小麦粉・小麦グルテン	
さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酢酸エキス	

エネルギー	470 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	11.3 g
炭水化物	75.1 g
カルシウム	172 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	0.8 g

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	一米(小麦)×は家より持参
L026	★麦ご飯				
7841	洗麦 塩こし ひかり 控麦				
9497	★豚肉のオイスターソース炒め				
7481	豚肉			豚肉	
A702	玉ねぎ				
V872	ピーマン				
V872	なたね油				
B103	オイスターソース				
V937	醤油		小麦	大豆	一魚介類調味料×はオイスク丸鶏がらスープ・醤油・酒で
V951	酒				
	★大葉半(ごまなし)				
7301	さつまいも				
V672	なたね油				
V910	砂糖	R			
V937	醤油	H	小麦	大豆	
F099	水	D			
	★スーパ インゲンサイ				
V093	ニンジン				
7459	人参				
8999	ブイヨン[無添加]			猪肉・魚介エキス	
V909	塩	B			
	★フルーツ バナナ			バナナ	
O536	★牛乳・いりこ				
8802	牛乳		乳		一牛乳×は牛乳なし。
	いりこ			大豆	

【中】…中心温度85℃1分間を確保【他】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【減】…冷却管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

ロールパン
ポークシチュー
★かにかまサラダ
フルーツ
牛乳・いりこ

エネルギー kcal	451 kcal
たんぱく質	14 g
脂質	20.0 g
炭水化物	49.7 g
カルシウム	182 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.6 g

【中】…中心温度85℃(1分間)を確認 【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する 【冷】…冷却管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

①米(小麦)×は家より持参
②小麦×はZ809白ご飯に合う

③ ④ ⑤ のみ × は NEC 準拠ルール 35% に変更

小麦つなぎ・卵つなぎ・卵マヨネーズ×は
かにかま・フレンチドレッシングなし
キャベツ・胡瓜・人参・酢・砂糖・塩に衣

→牛型×は牛型なし

[illegible]

エネルギー	555 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂肪	18.8 g
炭水化物	74.8 g
カルシウム	197 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	3.3 g

①米×は家より持参
の小麦つなぎ・餅つぎ
餅屑型×はゆかりが
(8094ゆかり・2609)

②五目チャーハン持

小巻パン・引つなぎ
和肉の目野あんに玄
8391粒もL20粒×2

・小巻菓子・組菓子・
ミニフィナンシェなし747

一牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
食塩・砂糖・叔末しょうゆ・かきエキス・ポーエキス・チキンエキス オニオンエキス・ホタテエキス	食品料・アースクリーン・人畜衛生殺菌剤 調味料(アミノ酸等)・加工もめん粉・乳化剤
鶏ロース肉・練乳(還元水あめ乳種)・卵たん白・大豆たん白・食塩	たん白加水分解物・リン酸塩・(E605) 調味料(アミノ酸)・乳化剤・膨張剤(ヒドロキシ・脂肪酸)(置換型M3)・乳化料(チニール)・香料・着色料・着色剤・水
なたね油	
食用ごま油・食用なたね油	
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス。	デキストリン、香料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
乾燥加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
なたね油	
にわとり(52.45)たまねぎ(18.83)パン粉(0.31)だいず(0.31)とうもろこしでん粉(3.73) じゃがいもでん粉(0.75) 砂糖(3.73)塩(0.93)砂糖(0.75)こしょうー白(0.28)	
なたね油	
穀物胚芽・アルコール・酒粕	
乾燥加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール トマト・砂糖・調味料・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液粉・香料 デキストリン、香料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス。	
すけとうだんまり身・いとり鰯すり身・じゃが芋でん粉・太白粉 粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・ツナ肉	塩化カリウム・モノソース・レガールゲン酸ナトリウム・ビタミンC
乾燥加工大豆・大豆・小麦・非・食塩・菜油ぶどう糖液粉・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
食塩・粉質(グラニュー糖・ぶどう糖)・濃縮固形乳(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
九大豆、食塩	香料類(はなまぐさ・シキム・E605) 着色料(タリキサン・着色料・E605)
デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおでん粉粉末 たん白加水分解物・玉ねぎ・香料・セロリ・水	
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ化	膨張剤・乳化剤

夢ご飯
 アジの焼魚屋
 ★ウインナーと野菜のソテー
 味噌汁
 フルーツ(パン缶15g)
 牛乳・小豆

エネルギー	470 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	12.9 g
炭水化物	66.7 g
カルシウム	189 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.5 g

[illegible]

【中】…中心温度85℃1分間を待機【攪】…手攪・用具・まな板の置き位置等を行う
【加】…加熱する【冷】…冷感管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで洗う

[illegible]

ロールパン
ツイストマカニのポロネーゼ
★パンプキンサラダ
スーフ
フルーツ
生クリーム

エネルギーkcal	481 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	17.6 g
炭水化物	61.2 g
カルシウム	193 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	2.9 g

2/4バンののみ×1はNEGとルール35gに変更

[illegible]

一卵マヨネーズ×はマヨネーズなし

→牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85℃8分間を確認【指】…手指・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
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	(計量用)濃縮糖(果糖液)(約90%以上～92%) デキストラーゼB(C-6目)
デュラム小麦のセモリナ	
トマト・トマトピューレー トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ 野菜・果実(トマト・たまねぎ・ニンニク・その他)・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩 食用ラウロイルエーテル・キシアキスパウダー・かつおアキス粉末・たまねぎ・セロリ	クエン酸 ぶどう糖果糖液粉・香辛料 香辛料・アミノ酸液・増粘剤(グアーガム)・カラメル色ふ・甘味料(甘草) デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レシネ果汁	香辛料抽出物
デキストリン・ぶどう糖・食用ラウロイルエーテル・キシアキスパウダー・酵母エキス・かつおアキス粉末・たん白加水分解物・食塩・着色料・香料	

★デヤンボン(120g)
ツナともやしの中草和え
フルーツ
牛乳・いりこ

エネルギー kcal	410 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	13.1 g
炭水化物	51 g
カルシウム	186 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	3.6 g

[illegible]

10. 小春種×陸代位得38

2)小麦つなぎ・即つなぎ・ごま風味料×は
かまぼこ・とん骨ラーメンスープなし。
(湯がらたし・塩で調味してください)

③チヤンボンは参

一、主通×はすり、主・主油なし

→牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85℃1分間を確認【預】…手鍋・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【冷】…冷蔵処理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

鶏肉の磯辺揚げ
 ★カニかまとキャベツの酢の物
 味噌汁
 フルーツ(りんご1/8)
 生梨、いもこ

エネルギー kcal	522 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	18.3 g
炭水化物	66.6 g
カルシウム	169 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	1.3 g

[illegible]

【中】…中心温度45℃1分間を記録【指】…手指・用兵・まな板の血前消毒を行う
【加】…加熱する【冷】…冷却管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

ロールパン
 ☆チキンカツ
 ☆サウマイのサラダ
 ☆具だくさんスープ
 フルーツ
 牛乳・ヨーグルト

エネルギー	494 kcal
たんぱく質	15.6 g
脂質	26.4 g
炭水化物	48.1 g
カルシウム	182 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	2.2 g

【中】…中心温度85℃1分間を確認【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【冷】…冷卻管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible][illegible]

カレーライス
もやしとテンゲンサイのごま和え
りんごかん
牛乳・いりこ

エネルギー kcal	488 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂肪	11.4 g
炭水化物	80.5 g
カルシウム	162 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	1.5 g

[illegible]

力、飯は提供・ルーは持参

—牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度85で1分間を確認【給】…予給・用具・みな様の直前給湯を行う
【加】…加熱する【冷】…冷却管理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

要ご飯
豚肉と野菜のケチャップ炒め
さつま芋のバター焼
★スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

エネルギー	442 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	10.2 g
炭水化物	69.7 g
カルシウム	180 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.4 g

[illegible]

【中】…中心温度85℃1分間を確認【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【冷】…冷卻処理する【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

エネルギー	317 kcal
たんぱく質	11.3 g
脂質	7.9 g
炭水化物	49.2 g
カルシウム	106 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	4.4 g

[illegible]

【中】…中心温度85℃1分間を確認【指】…手指・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

[illegible]