



2014年5月12日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	406 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	16.7 g
炭水化物	45.5 g
カルシウム	169 mg
食塩相当量	1.4 g

ロールパン  
鶏肉と野菜のスープ煮  
ツナサラダ  
フルーツ  
牛乳・いりこ

【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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ロールパン			
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆
	★鶏肉と野菜のスープ煮			
C207	鶏肉			鶏肉
A206	玉ねぎ			
A713	じゃが芋			
A001	人参			
J704	枝豆			大豆
Q102	油			大豆
N001	バター		乳	大豆
Q510	ケチャップ			
X946	ホールトマト			
Q514	ワイン(赤)	*		
Q401	砂糖			
Q301	塩			
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q510	ケチャップ	A		
	★ツナサラダ			
M110	ツナフレーク			大豆
J194	ブロッコリー			
J112	コーン			
J613	イエローピーマン、レッドピーマン、ピーマン			
Q826	イタリアンドレッシング			
	★フルーツ			
M148	黄桃〔缶詰〕			もも
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

乳パン×は、パンなし  
《代替持参》

乳製品×は、バターなしスープ煮に変更

牛乳×は牛乳なし

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	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・VC・香料
食用大豆油・食用なたね油	
バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
トマト・トマトピューレー	クエン酸
ぶどう	酸化防止剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—















