

2014年11月14日(金) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価

エネルギーkcal	631 kcal
たんぱく質	22.8 g
脂質	25.8 g
カルシウム	184 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	2.5 g

★五日チャーハン
鶏肉の唐揚げ
白菜のおかか和え
中華スープ
★焼菓子
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確保 【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	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★五日チャーハン		
Q854	鶏肉の唐揚げ		
Q111	チャーハンの素	小麦	大豆
Q102	豚ミンチ		豚肉
A200	油		大豆
J112	玉ねぎ		
A702	コーン		
Q103	ピーマン		
Q601	ごま油	小麦	大豆
Q301	中華だし		大豆・鶏肉
Q002	塩	小麦	大豆
N701	醤油	卵	大豆
Q102	卵		大豆
Q301	油		大豆
Q301	塩		
CB12	★鶏肉の唐揚げ		
Q002	鶏肉	小麦	豚肉
Q502	醤油		大豆
A301	酒		
L101	土生姜	小麦	
L106	小麦粉		
Q102	片栗粉		大豆
Q102	油		
A052	★白菜のおかか和え		
J131	白菜		
A001	小松菜		
Q002	人参	小麦	大豆
Q014	醤油		
9000	みりん		
L601	和風だし		
L318	花かつお		
A002	★中華スープ		
E031	春雨		
A734	大根	小麦	大豆
8999	かまぼこ		
Q301	青ねぎ		豚肉
Q103	ブイヨン【無添加】		
L407	ごま油		ごま
L407	白ごま		ごま
9535	★焼菓子		
O536	焼菓子(プレーン)	小麦・卵・乳	大豆・ナッツ類
B329	★牛乳・いりこ	乳	
	牛乳		牛乳×は牛乳なし
	いりこ		

①細原型のみ×は、卵なし
J112コーン入りチャーハンに変更
(卵を加える前に別にとっておく)

②ごま油×は、チャーハンなし
《代替持参》

ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なしスープ

卵菓子・乳菓子・ナッツ×は焼菓子なし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦・コーン・大豆・醤油・鶏肉・ごま油・豚肉・鶏肉・人参・ピーマン・玉ねぎ・ピーマン・ごま油・中華だし	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤(増粘多糖類)
食用大豆油・食用なたね油	
ごま種子	
アミノ酸・大豆・鶏肉・醤油・ごま油・豚肉・鶏肉・人参・ピーマン・玉ねぎ・ピーマン・ごま油・中華だし	増粘剤(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤(増粘多糖類)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米粉・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米糰・醸造アルコール・糖類	
食塩・醸造アルコール・米・米粉・糖類	調味料(アミノ酸等)
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
魚肉・豚粉(小麦・馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・みりん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(ブタナ・ワコロン・赤101等)
ごま種子	
ごま	
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドパウダー・コーンスターア他	膨張剤・乳化剤他
片口いわし・食塩	

2014年11月25日(火) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	512 kcal
たんぱく質	14 g
脂質	23.0 g
カルシウム	192 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.0 g

ロールパン
ビーフシチュー
★チーズ入りペンネサラダ
フルーツポンチ(りんご)
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	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ロールパン		
4180	丸ロールパン	小麦・乳	大豆
	★ビーフシチュー		
Q035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
Q102	油		大豆
Q729	ビーフシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
Q512	トマトピューレ		
Q510	ケチャップ		
Q304	塩		
J101	グリーンピース		
	★チーズ入りペンネサラダ		
L343	ペンネ	小麦	
J194	ブロッコリー		
J112	コーン		
A001	人参		
N002	チーズ	乳卵	大豆
Q505	マヨネーズ		
Q301	塩		
	★フルーツポンチ(りんご)		
G008	りんご		りんご
M147	みかん(缶詰)		
M149	パイナップル(缶詰)		
X804	寒天		
R099	水		
Q401	砂糖		
	★牛乳・いりこ		
Q536	牛乳	乳	
R320	いりこ		

乳パン×は、パンなし
《代替特参》

乳調×は、シチューの素なしトマト煮
(ピューレ・ケチャップ・コンソメ・塩・砂糖)

乳製品・マヨネーズ×は、
チーズ・マヨネーズなしサラダに変更
(Q545 吉士オドレッシング)

パン×はパン缶なしフルーツポンチ

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・食塩・調味料・乳等を主要原料とする食品・リン酸塩・立包	着色料(色素)・香料・酸化防止剤(ビタミンE)・ソルビン酸・食塩
食用大豆油・食用なたね油	
トマト	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
デュラム小麦のセモリナ	
ナチュラルチーズ・水 食用植物油・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	乳化剤(リン酸Na・クエン酸Na)・亜硫酸 調味料(アミノ酸)
みかん・砂糖・水 パイナップル・砂糖・水 寒天(親業類)	酸味料(クエン酸) 酸味料(クエン酸)
片口いりこ・食塩	

