

2015年6月22日(月) 3歳以上 標準

一食当りの栄養価		
エネルギー	kcal	488 kcal
たんぱく質	g	16.4 g
脂質	g	26.4 g
炭水化物	g	44.6 g
カルシウム	mg	179 mg
鉄	mg	1 mg
食塩相当量	g	2.2 g

ローレルパン
★チキンカツ
★ヤマイモのサラダ
★真だくさんスープ
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4105	★ローレルパン	小麦・乳	小麦・乳
	ローレルパン		
1209	★チキンカツ	小麦・卵	大豆・鶏肉
V872	チキンカツ80g10コ		
V916	なたね油		
	ケチャップ		
7381	★ヤマイモのサラダ		
7381	さつまいも		
7384	じゃが芋		
7392	絹豆腐		
V991	マヨネーズ	卵	大豆
V903	塩	*	
	★真だくさんスープ		
8319	豆腐		大豆
1369	グリーンアスパラガス		
9012	生しいたげ(2100g P)		
V410	かまぼこ	小麦・卵	大豆
8999	ブイヨン〔無添加〕		鶏肉・鶏介エキス
V909	塩		
7939	ごま油		ごま・ごま
O536	★牛乳・いりこ		
8602	牛乳	乳	大豆
	いりこ		

→乳パン×はローレルパンなし《代替特参》

→卵つなぎ×はチキンカツなし
《代替特参》

→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→卵つなぎ・ごま油×は

かまぼこ・ごま油なしスープに変更

→牛乳×は牛乳なし

【中】・・・中心温度85℃の時間を確認〔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・食酢・食塩・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(カラメル)・防腐剤(山梨酸・安息香酸・パラヒドロキシ安息香酸ナトリウム)
鶏肉・なたね油・粉・バター・食塩・こしょう・白・水	
なたね油	
トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖・果糖液糖・香辛料
食酢・鶏油・酢・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
乳・大豆・食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)) 増粘剤(カラメル)・防腐剤(山梨酸・安息香酸)
すけどうだらすり身・いとよりだすり身・小賽せん粉・北材でん粉	食酢・調味料・調味料・乳化剤・山梨酸・安息香酸・防腐剤
砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	
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・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ	
香辛料・セロリ・水	
食用ごま油	

2015年6月26日(金) 3歳以上 品名		一食当りの栄養価	
★マカロニと野菜のサラダ 味噌汁(豆腐・南瓜) 牛乳・いりこ	エネルギー	529 kcal	529 kcal
	たんぱく質	20.8 g	20.8 g
	脂質	20.2 g	20.2 g
	炭水化物	82.4 g	82.4 g
	カルシウム	168 mg	168 mg
	食塩相当量	1.4 g	1.4 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
★麦ご飯			
1826	滋養麦産こしむかり		
7641	雑麦		
★鶏肉の味噌汁			
8393	鶏肉	鶏肉	
V937	醤油	大豆	
V981	塩		
V731	片栗粉		
V872	なたね油		
★マカロニと野菜のサラダ			
1076	マカロニ	小麦	
7391	キャベツ		
7403	イエローピーマン		
7392	胡瓜		
1825	ソナチナレーク	大豆・魚介類食品	
V991	マヨネーズ	大豆	
V909	塩		
★味噌汁(豆腐・南瓜)			
8319	豆腐	大豆	
7461	玉ねぎ		
7389	かぼちゃ		
A734	青ねぎ		
V906	麦みそ(麦・米)	大豆	
8998	だし(無添加)	大豆(他の食品成分にキス)	
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳	乳	
8602	いりこ	大豆	

→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
1059腎臓ドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし

【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

食品原材料	食品添加物
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
米・米こし・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒粕・調味料
なたね油	
マカロニ・スパゲティ(乾)	
煮ばたまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)	
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
丸大豆・食塩	水酸化ナトリウム(にがり) 脂肪酸グリセリル・脂肪酸エステル・異味Ca
きばた・いりこ・餅・かつお節・かつおぶし・えんどう・えんどう・えんどう・えんどう・えんどう	

2015年6月30日(火) 3歳以上 昼食

ローレルパン
ツイストカロニのポロネーゼ
★パンプキンサラダ
スープ(もやし・ほうれん草)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	473 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	17.6 g
炭水化物	59.6 g
カルシウム	191 mg
鉄	1.8 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
4160	★ローレルパン		
	丸ローレルパン	小麦・乳	小麦・乳
	★ツイストカロニのポロネーゼ		
7619	ツイストマカロニ		
8425	豚ミンチ		豚肉
7461	玉ねぎ		
V092	グリーンピース		
Z687	オリーブ油		
R099	水		
7759	ダイズマト		
V916	ケチャップ		
V919	ウスターソース		大豆・りんご
8668	フイヨン		鶏肉
V910	砂糖		
V909	塩		
	★パンプキンサラダ		
Z689	かぼちゃ		
Z692	胡瓜		
7459	人参		
V991	マヨネーズ	卵	大豆
V909	塩		
	★スープ(もやし・ほうれん草)		
7519	ウカメ		
V142	ほうれん草		
V093	コーン		
8999	フイヨン〔無添加〕		鶏肉・魚介・エキス
V909	塩		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	大豆
8602	いりこ		

→乳パン×はローレルパンなし
《代替持参》

→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
青じそドレッシングに減量

→牛乳×は牛乳なし

【中】…中心温度65℃以上を確保【指】…手指・用具・まな板の直拭消毒を行う
【加】…加熱する【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・食酢・風味料・乳等を主要原料とする食品・バター・酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン・グアーガム)・膨張剤(α-グルコース・Vc・香料)
デュラム小麦のセモリナ	
トマト・トマトピューレ	クエン酸
トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖・果糖液糖・香料
野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんじん・その他)・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩	香料・アミノ酸・増粘剤(グアーガム)
食用とうもろこし油・マヨネーズ・バター・かつおエキス・粉末たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・香料・エキス・たん加水・水分物・香料
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香料抽出物
デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・デキストリン・イウダー	
醸造エキス・かつおエキス・粉末たまねぎ・たん加水・水分物・たまねぎ・香料	
セロリ・水	