

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	502 kcal
たんぱく質	16.6 g
脂質	12.7 g
カルシウム	250 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	1.9 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー
★小麦ご飯			
L826	油質果産こしひかり		
L831	小麦		
★梅菜豆腐			
X007	豆腐		大豆
O111	梅シソ子		豚肉
A301	土佐菜		
A204	こんにやく		
A206	玉ねぎ		大豆
O102	油		
O401	砂糖	A	
O002	塩粒	A	大豆
O201	味噌	A	大豆
O502	酒	A	
8959	中華だし		大豆・豚肉
L106	片栗粉	A	
A734	高根菜		
★大文学			
A201	ごつま芋		大豆
O1C2	油		
O4C1	油漬	B	
O3C2	醤油	B	
R059	水	B	大豆
★さつぱりナムル			
A804	たまご		
W039	チンゲンサイ		
A301	人参	B	
O022	菜種油	B	
O401	砂糖	B	
O002	醤油	B	
O307	塩	B	大豆
L412	白ごま		ごま
O103	ごま油	B	ごま
★フルーツ			
S017	バナナ		バナナ
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		牛乳
B329	いりこ		

押し麦 × は家より特麥

大豆製品 × は、豆腐なし、
とろろと玉ねぎの味噌がゆめに変更
(C001 牛肉30g / A208玉ねぎ30g)

ごま・ごま油 × は、
白ごま・ごま油がしずの物に変更

バナナ × は、G008りんご/19gに変更

牛乳 × はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃(分間を精査【指】・・・手振・目視・主な板の直前直後を行う
【加】・・・加熱する【冷】・・・冷感管理する【次】・・・次品品検査ナトリウムで差をずる

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(にがり)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	食品用香料(アルニール)
大豆・水・塩	糖料(アルニール)
砂糖(アルニール)・米・米麹・醤油	酸味料(アミノ酸)・酸味料
食塩・食塩水	香料(アミノ酸)・香料(アミノ酸)・香料(アミノ酸)・香料(アミノ酸)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	凝固剤(アルニール)
米・アルニール・砂糖	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	凝固剤(アルニール)
E100	
E101	
赤い着色料	

2014年6月10日(火) 版急

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	575 kcal
たんぱく質	20.3 g
脂質	20.6 g
アルブミン	217 mg
糖	1.8 mg
食塩相当量	3.1 g

★五目チャーハン
 ミートボールの旨餅あん
 白菜のおかか和え
 スープ(豆腐・もやし)
 ★ミニフィナンシェ(プレーン)
 牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L828	★五目チャーハン		アレルギー食品
Q434	※調味料(食塩相当量)	小麦	小麦
D004	ライスハム	卵・乳	大豆・豚肉 大豆
Q102	※油		
A208	玉ねぎ		
A136	青ねぎ		
Q103	ごま油		
Q60	中華だし		
Q30	※糖		
Q002	醤油		
N701	※卵		
Q102	※油		
Q301	※糖		
J0693	★ミートボールの旨餅あん		
Q12	※油		
Q401	砂糖		
Q022	植物油		
Q510	ケチャップ		
Q601	中華だし		
R069	※水		
L106	片栗粉		
A262	★白菜のおかか和え		
J188	ほうれん草		
A201	人参		
E032	ちくわ		
Q00	※油		
Q014	みりん		
9000	和唐だし		
L801	花かつら		
K001	★スープ(豆腐・もやし)		
A304	たまご		
J192	インゲン		
8969	パイヨ(無添加)		
Q301	※糖		
9535	★ミニフィナンシェ(プレーン)		
	※小麦(プレーン)		
Q538	※牛乳・いりこ		
B329	いりこ		

※(原産・つなぎ)・ごま油・ごま油×は
 ハム(卵・チャーハンの菜・ごま油なし
 C111 豚ミンチ 20g・コーン10g入り
 チャーハンに変更)
 (N832 白ご飯・ミンチ・コーン・玉ねぎ・青葱
 中華だし・塩・醤油)

小麦×はミートボールなし
 鶏肉の旨餅あんに変更
 (Q204 とりもも45g/3切に切り
 片栗をまぶし、新しい油で揚げる)

小麦×はちくわかつらおかか和えに変更

大豆製品×は豆腐なし
 L460 わかめ入りスープに変更

小麦・卵菓子・ナッツ類(アーモンド)×は
 焼き菓子なし R421 一口ゼリーに変更
 (焼き菓子は火・本塩のみ)

牛乳×はお茶に変更

【中】…中心温度が75℃以上を確保 (粉)……手配・用語……お盆の工面調整を行う
 【加】…某館等【外】……注意管理する【次】……業務給食センターで消毒する

食品原材料	食品添加物
小麦	
卵	
乳	
大豆	
豚肉	
鶏肉	
魚	
野菜	
果物	
油脂	
調味料	
加工食品	
その他	

一食当りの栄養値	
エネルギー	408 kcal
たんぱく質	15.6 g
脂質	17.4 g
カルシウム	178 mg
鉄	0.6 mg
食塩相当量	2.3 g

ローレル
ハンバーグデミグラスソース
平天と野菜のソテー
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】…中心温度60℃以上を精製(指)…手前・片身…凍結の直前凍結を行う
【加】…添加する【減】…減量する【次】…次量に替換する【分】…分量を減らす

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品	食品原材料	食品添加物
4105	★ローレル ★ローレル	小麦・乳	小麦		
Q106	★ハンバーグデミグラスソース	小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉		
Q102	★油	小麦	大豆		
Q514	ウイン(凍)				
Q014	みりん				
Q312	トマトピューレ				
Q513	デミグラスソース				
Q510	ケチャップ				
Q501	★塩				
E203	★平天と野菜のソテー				
J194	★フロッキー				
A206	★三おぎ				
J112	★コーン				
Q102	★肉	大豆			
Q601	★中華だし	大豆・鶏肉			
L560	★わかめスープ				
A713	★じゃが芋				
A052	★白菜				
A301	★人参				
8398	★ブイヨン(無添加)				
Q301	★塩				
M149	★フルーツ ★ハン(含む)				
Q536	★牛乳・いりこ	乳			
B329	★牛乳				
	★いりこ				

①乳を含むのみ×は、

NEQ表C01C05gに変更

②小麦×は、

Y830 白こ饅に変更

小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・卵)×は

ハンバーグ・デミグラスソースは

ポークソテーに変更

(O102 豚肉50g)に焼き片肉をまがして煮る、

ケチャップ・ピューレ・塩・コンソメで味付け)

魚介食品×は平天なソテーに変更

海藻×はわかめスープに変更

牛乳×はお茶に変更