			○ 揚げ物に使用する油には、アレルギー物質が含まれている場合があります						
○ 牛乳は毎日あります			○ しらす干し、い	りに、あさり、わかめ	などの海産物は、「こ	えび」「かに」「いか」;	が生息している海域	ばで採集しています_	
日	2018/12/3	2018/12/4	2018/12/5	2018/12/6	2018/12/7	2018/12/10	2018/12/11	2018/12/12	
曜	月 中華風炊き込みご飯	<u>火</u> 麦ご飯	水 胚芽パン★86	木 麦ご飯	<u>金</u> 麦ご飯	麦ご飯	<u>火</u> 麦ご飯	水 普通パン★80	
	アルファ化米	こめ むぎ	グーラッシュ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	ポトフ	
	<u>もち米</u> トレハロース	高野豆腐の煮物 高野豆腐★12	鶏肉	豚汁 豚肉	おでん   鶏肉	白菜と肉団子のスープ  肉団子	豚肉の甘みそ丼の具 豚肉	<u>鶏肉</u> かぶ	
	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	鶏肉	赤ワイン	さといも	さといも	鶏肉	菜種油	じゃがいも	
	菜種油 生姜	菜種油 たけのこ	じゃがいも たまねぎ	にんじん だいこん	てんぷら★18 こんにゃく	豚肉 たまねぎ	たまねぎ ピーマン	にんじん キャベツ	
	酒	にんじん	パプリカ(赤)	ごぼう	絹厚揚げ★11	しょうが	パプリカ(赤)	セロリー	
	にんじん たけのこ	干ししいたけ さやいんげん	パセリ 無調整豆乳	油揚げ★10 葉ねぎ	だいこん 砂糖	パン粉  でん粉(とうもろこし)	パプリカ(黄) 干ししいたけ	コンソメ★46 塩	
	むき枝豆★16	じゃがいも	薄力粉	米みそ★37	しょうゆ★32	粉末状植物性たん白	天拝みそ★40	白こしょう	
	干ししいたけ しょうゆ★32	しょうゆ★32 本みりん★41	菜種油 塩	麦みそ★38 いりこ(だし用)	本みりん★41 鰹節(だし用)	┃豚脂 ┃粒状植物性たん白	<u>酒</u> 砂糖	ローリエ パセリ	
	<u>しょ                                    </u>	酒	白こしょう	さんまのみぞれ煮★4	昆布(だし用)	プルーンピューレ	でん粉(馬鈴薯)	菜種油	
	昆布(だし用) 鰹節(だし用)	砂糖	鶏がらスープ★48	ひじきの煮物	春菊の香り和え	魚介エキス	しょうゆ★32	オムレツ	
	だり 場げ春巻	焼きししゃも★5 菜種油	パプリカ コンソメ★46	長ひじき <b>れんこん水煮</b>	春菊 もやし	塩 パン酵母	春雨スープ緑豆春雨	鶏卵 大豆油	
	豚肉	白菜の昆布和え	ソーセージ	れんこん	にんじん	香辛料	かまぼこ★17	菜種油	
	たまねぎ にんじん	はくさい 水菜	ポークウインナー★22 菜種油	ビタミンC クエン酸	もみのり 海苔	パーム油 ピロリン酸第二鉄	<u>酒</u> にんじん	コーンスターチ 砂糖	
4*	もやし	細切昆布佃煮★28	ザワークラウト	塩	砂糖	鶏肉·豚肉	チンゲン菜	塩	
献	キャベツ 植物油脂	本みりん★41 しょうゆ★32	キャベツ りんご酢★36	てんぷら★18 さやいんげん	しょうゆ 本みりん	<u>小麦・大豆</u> はくさい	鶏がらスープ★48 淡口しょうゆ★33	酵母エキス  増粘剤	
立	はるさめ	ョーグルト★78	塩	しらす干し	塩	にんじん	塩	pH調整剤	
及	しょうゆ	ももゼリー★75	白こしょう	しょうゆ★32 本みりん★41	調味料(アミノ酸等) 昆布エキス	しめじ	白こしょうじゃが芋の和え物	クエン酸鉄ナトリウム	
	小麦粉 ショートニング		砂糖  白ワイン	砂糖	」氏のエヤス 煮干し	<u>たまねぎ</u> 葉ねぎ	水菜	<u>耶・大豆</u> 花野菜サラダ	
び	豚脂 砂糖			菜種油	唐辛子エキス	鶏がらスープ★48	じゃがいも	カリフラワー	
材	でん粉(馬鈴薯) しょうがペースト			だし汁(いりこ)	ソルビット 小麦・大豆	中華スープ★47 しょうゆ★32	<u>白ごま</u> 鰹節	ブロッコリー とうもろこし	
173	ポークブイヨン				※ごま・えび・かに	酒	純米酢★35	ノンエッグマヨネーズ★51	
料	発酵調味料 ポークエキス				しょうゆ★32 本みりん★41	塩 白こしょう	本みりん★41 淡口しょうゆ★33	塩 白こしょう	
	ポープエイス 酵母エキス				みかん	あじの塩焼き	一食いりこ★61	りんご酢★36	
	たん白加水分解物 香辛料 塩					_あじ _ 塩			
	半粉 粉あめ					<sup> 塩</sup> 菜種油			
	ソルビトール					五目きんぴら			
	クエン酸鉄ナトリウム 乳化剤 増粘剤					ごぼう しらす干し			
	豚肉·小麦·大豆					干ししいたけ			
	菜種油 野菜の中華炒め					てんぷら★18 じゃがいも			
	キャベツ					菜種油			
	たまねぎ パプリカ(赤)					砂糖 しょうゆ★32			
	いか					酒			
	塩 白こしょう					<u>塩</u> 白ごま			
	オイスターソース★44					一味とうがらし			
	菜種油								
	一食アーモンド★59 一食黒糖ビーンズ★58								
エネルギー (koal)	641	687		648			636		
たんぱく質 (g) me	22.4			25.1	24.8		25.6		
<b>加賞</b> (g)	28.3	18.9	32.4	20.7			16.2	28.8	
日	2018/12/13	2018/12/14	2018/12/17	2018/12/18		/12/19	2018/12/20		
曜	大麦ご飯	金麦ご飯	月 わかめ麦ご飯	火 麦ご飯	普通パン★80	水・ボワイトケーキ	木麦ご飯		
	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ		乳等を主要原料とする食品			
	鶏と大根の煮物	冬野菜カレー	わかめ	あさり入り麻婆豆腐	白いんげん豆	卵砂糖	みそ汁		
	<u>鶏肉</u> 生姜	鶏肉 さといも	うどん うどん麺★2	豆腐★9 豚肉	ベーコン★21 たまねぎ	小麦粉  水あめ   いちご味フィリング	豆腐★9 たまねぎ		
	酒	カリフラワー	鶏肉	にんにく	にんじん	還元水あめ	油揚げ★10		
	菜種油 だいこん	かぶにんじん	かまぼこ★17 葉ねぎ	生姜たまねぎ	じゃがいも パセリ	」とうもろこし油  ショートニング	<u>わかめ</u> 葉ねぎ		
	にんじん	たまねぎ	しょうゆ★32	葉ねぎ	塩	粉末油脂 塩	天拝みそ★40		
	こんにゃく 大豆	ゆでレンズ豆★13	淡口しょうゆ★33	干ししいたけ	白こしょう	ソルビトール 乳化剤 膨脹剤	いりこ(だし用)		
	人豆 しょうゆ★32	薄力粉  菜種油	<u>塩</u> 本みりん★41	赤みそ★39 砂糖	無調整豆乳 米粉豆乳ホワイトルウ★31		カレイフライ カレイ		
	本みりん★41	カレ一粉	酒	しょうゆ★32	コンソメ★46	無機塩 香料	パン粉		
	砂糖 さばのゆず味噌煮	ウスターソース★34 しょうゆ★32	いりこ(だし用) 野菜かき揚げ	菜種油 でん粉(馬鈴薯)	鶏のケチャップ煮 鶏肉	■増粘多糖類 カゼインナトリウム	小麦粉 でん粉(とうもろこし)		
	さば	にんにく	たまねぎ	豆板じゃん★45	菜種油	着色料 酸味料	植物性たん白		
	砂糖みそ	カレールウ★30 塩	にんじん ごぼう	あさり 塩	マッシュルーム★15 トマトケチャップ★42	pH調整剤 酸化防止剤	植物性油脂		
1	サカリノ	垣 短袖連→27	しゅんギノ	塩 野芸のマーエンがかめ	ウスターソーフ ★ 2.4	图 20	塩		

曜	木	金	月	火		k	木
唯							
	麦ご飯	麦ご飯	わかめ麦ご飯	麦ご飯	普通パン★80	ホワイトケーキ	麦ご飯
	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	こめ むぎ	白いんげん豆のシチュー	乳等を主要原料とする食品	こめ むぎ
	鶏と大根の煮物	冬野菜カレー	わかめ	あさり入り麻婆豆腐	白いんげん豆	卵 砂糖	みそ汁
	鶏肉	鶏肉	うどん	豆腐★9	ベーコン★21	小麦粉水あめ	豆腐★9
						小支切 小めめ	
		さといも	うどん麺★2	豚肉	たまねぎ	いちご味フィリング	たまねぎ
	酒	カリフラワー	鶏肉	にんにく	にんじん	還元水あめ	油揚げ★10
	菜種油	かぶ	かまぼこ★17	生姜	じゃがいも	とうもろこし油	わかめ
	だいこん	にんじん	葉ねぎ	たまねぎ	パセリ	ショートニング	葉ねぎ
	にんじん	たまねぎ	しょうゆ★32	葉ねぎ	塩	粉末油脂 塩	天拝みそ★40
	こんにゃく	ゆでレンズ豆★13	淡口しょうゆ★33	干ししいたけ	白こしょう	ソルビトール	いりこ(だし用)
	大豆	薄力粉	塩	赤みそ★39	無調整豆乳	乳化剤 膨脹剤	カレイフライ
		菜種油	本みりん★41	砂糖	米粉豆乳ホワイトルウ★31		カレイ
		カレ一粉	酒	しょうゆ★32	コンソメ★46	無機塩 香料	パン粉
	砂糖	ウスターソース★34	いりこ(だし用)	菜種油	鶏のケチャップ煮	増粘多糖類	小麦粉
	さばのゆず味噌煮	しょうゆ★32	野菜かき揚げ	でん粉(馬鈴薯)	鶏肉	カゼインナトリウム	でん粉(とうもろこし)
		にんにく	たまねぎ	豆板じゃん★45	菜種油	着色料 酸味料	植物性たん白
	砂糖	カレールウ★30	にんじん	あさり	マッシュルーム★15	pH調整剤	植物性油脂
	みそ	塩	ごぼう	塩	トマトケチャップ★42	酸化防止剤	塩
	本みりん	福神漬★27	しゅんぎく	野菜のアーモンド炒め	ウスターソース★34	乳・卵	こしょう
	ゆず	フルーツヨーグルト	小麦粉	もやし	砂糖	小麦·大豆	小麦·大豆
+4	米粉	みかん缶	塩	にんじん	塩	チョコケーキ	※えび・いか・卵
献	塩	みかん	粉末状植物性たん白	ほうれん草	しょうゆ★32	卵 砂糖	※さば・ごま
	さば・大豆	砂糖	パーム油	とうもろこし	赤ワイン	乳等を主要原料とする食品	菜種油
立	小松菜のごま和え	酸味料	調味料(アミノ酸等)	アーモンド	カラフルサラダ	小麦粉 水あめ	かぼちゃの煮物
l _	小松菜	酵素	ベーキングパウダー	菜種油	キャベツ	チョコレートスプレッドB	鶏肉
及	もやし	パインレトルト★68	カロチノイド色素	白こしょう	パプリカ(赤)	ココアパウダー	にんじん
	しょうゆ★32		小麦·大豆	塩	ブロッコリー	還元水あめ	かぼちゃ
7 K	本みりん★41	プレーンヨーグルト★66	※えび	ー 中華スープ★47	とうもろこし	ショートニング	さやいんげん
0,		プレーフコーグルド乗66			とりもつこし		
	白ごま		菜種油	りんご	オリーブ油	とうもろこし油	しょうゆ★32
材			ブロッコリーのじゃこ和え		純米酢★35	塩 乳化剤	砂糖
1			ブロッコリー		砂糖	膨脹剤 着色料	酒
alest			しらす干し		塩	酒精 無機塩	<u>ル</u> 本みりん★41
料							
			しょうゆ★32		白こしょう	セルロース	だし汁(いりこ)
			本みりん★41		洋梨ゼリー	pH調整剤	
			白ごま		洋梨	香料 増粘剤	
			1 0 0		砂糖	酸化防止剤	
					果糖ブドウ糖液糖	乳•卵	
					果汁	小麦·大豆	
					ゲル化剤	豆乳いちごケーキ	
					洋酒	豆乳加工品	
					香料	砂糖	
					酸味料	豆乳	
					ビタミンC	米粉	
					2,420	菜種油	
						水あめ	
						調整豆乳粉末	
						いちご果汁	
						ぶどう糖果糖液糖	
						かこ / 桁木桁/収備	
1						乾燥いちごフレーク	
						膨脹剤	
						増粘多糖類	
						香料 着色料	
					<b>1</b>		<b> </b>
					<u> </u>	大豆	<u> </u>
エネルギー (koal)	673	658	670	689	1	724	649
ナムばく幸	28.6			25.7	1	29.7	24.9
たんぱく賞 (g)		21.1	21.2				
<b>助策</b> (g)	22.9	16.0	23.5	21.4		31.4	20.0
(8)	22.0	10.0	20.0	21.1	I.	0	20.0

平均 エネルギー:658kcal たんぱく質:25.5g 脂質:22.3g 表示凡例 献立名 加工品名 加工品のアレルゲン ※コンタミネーション