調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組氏名

		11.	/4 (火)	1		11/	(5 (7k)	_		11	/6 (木)	
チュック	番号		料理名	11/5 (水) <sub>チェック</sub> 番号 料理名					11/6(木) ニック 番号 料理名			
ナエツク			<b>科理</b> 名	<b>ナエツク</b>		- L. 0	<b>科理</b> 名	チェック			/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	
	1	ご飯			1	丸パン			1	ご飯		
	2	牛乳			2	牛乳			2	ジョア		
	3	白菜の味	<b></b>		3	ミネストロー	· ネ		3	大根の味	<b> </b>	
						2/2/1E						
	4	さばのおろ			4	メンチカツ				たちうおの	君揚げ	
	5	玉ねぎの卵	何とじ		5	(中濃ソー	ス)		5	筑前煮		
					6	カラフルポ	テト					
						,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	<i>,</i> .					
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	
	白飯				丸パ	`/	小麦·乳		白飯			
1				1	70		1 0 40	1				
	AL. III	11.50		1	AL III	11.551			. · · -	·/0, ,		
2	飲用	午乳	乳	2	飲用	午乳	乳		ショブ	(プレーン	乳•	
_				_				2	)		(牛乳停止の方は飲めません)	
	水				にんし	こく		7				
		お厚削り		1	鶏もも				水			
				-			-	_		ts Eduction		
	人参			1	こしょ					お厚削り		
	しめじ	<u> </u>		1	オレフ	ガノ ガノ		1	大根			
3	白菜			1	ローし			1	えのき	* 昔		
			ý3. <del>=</del>	1				$\dashv$	ンピップ	_ <del></del>	14-5	
		もやし	緑豆	1	清酒			3	油揚		大豆	
	白味				セロリ				白味			
	赤味	噌			玉ね	ぎ	玉ねぎ		赤味			
	F	•		1	人参		-	1	小松			
	.L. 111		.5.12	3				-				
	さば		さば	1	水				長ね	<b>*</b>		
	穀物			1	チキ	ンスープ		I				
	大根			1		ヤツプ	トマト・玉ねぎ		たちう	お	たちうお	
			+	1				$\dashv$	食塩	, .	10.7740	
4	みりん     水     三温糖     醤油			4		ストマト缶	トマト	_				
1				1		ピューレ	トマト	4	澱粉			
				1	食塩			1	揚げ	油		
				1	キャ			1				
				1					.11 1	ž žida	+	
				1	押麦				サラタ			
	サラタ			L					鶏もも	)		
	玉ねる		玉ねぎ		メンチカツ		小麦・大豆・玉ねぎ・豚	7	清酒			
	しらたき			4	揚げ		12/12 2450 #	-	水			
			-	4	1/201/	ſЩ		-		to led William		
	干椎	耳						_		お厚削り		
	水			_	卓上中濃ソース		トマト・玉ねぎ・プル―ン		ごぼう	)		
		お厚削り		5				1	れんこ			
	三温			$\vdash$	107	:		-	人参			
5					じゃが芋 サラダ油			_				
	みりん							5		しにやく		
	清酒	·		1	玉ね	ぎ ぎ	玉ねぎ	I	冷)里	 旦芋	里芋	
	食塩			1	人参				干椎:			
				1				$\dashv$				
	醤油			6		ルコーン	11-771-3	_	三温			
	卵		卵	J		♪き枝豆	枝豆(大豆)		みりん	<i></i>		
	冷)1	いんげん		1	食塩			1	食塩			
	<u> </u>			1	こしょ			1	醤油			
				1			エルゼ	-		(1) IF 1		
				1	<u> </u>	プストック	玉ねぎ	_	竹)1	んげん		
				<u>L</u>								
				1								
				1				-				
				1								
				1				I				
				1			<u> </u>	1				
			-	1-				+				
				1								
				1								
				1				1				
				1				1				
	<u> </u>			1	<u> </u>							
1		<del> </del>		1		<del> </del>						
				1				1				
			1	1			1		1			

調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組 氏名

11/7 (金)					11/10 (月)					11/11 (火)			
チェック番号料理名				チェック 番号 料理名					*************************************				
	1	ご飯	TIVE H		1	ご飯	.114-Т.Н		1	麦ご飯	TIVE		
	2	牛乳				牛乳			2	牛乳			
				-	2						11.		
	3	ハヤシライ			3	和風汁			3	麻婆豆腐			
	4	グリーンサ	ラダ		4	さわらの竜	田揚げ		4	中華サラク	ダ		
	5	りんご			5	切干大根0	う 煮物		5	りんご			
		7				20120	7111.154			7.0 —			
				-				-					
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号	_	食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物		
1	白飯			1	白飯			- 1	麦ご食	扳			
1				1				1					
	飲用生	牛乳	乳		飲用	牛乳.	乳		飲用	牛乳.	乳		
2	29 (7 13	1 10	10	2	29 (7 14	1 10	10	2	29 (7 13	1 10	10		
	サニト	ž irh		1	-dv			+	サニト	ž iih			
	サラタ			-	水	n (// ++-			サラタ				
	にんり			1		用椎茸			にんり				
	生姜				だし				生姜				
	豚もも		豚		かつ:	お厚削り			トウバ	ンジャン	そら豆		
	こしょ			1	鶏む				豚ひき		豚		
				1		y	+				IFF.		
	清酒			-	清酒		+	_	こしょ	ソ			
	水				人参				清酒				
3	チキン	ンスープ		3	うずら	- 9	うずらの卵		玉ねる	ぎ	玉ねぎ		
	玉ねる	ぎ	玉ねぎ		白菜				人参				
	人参				みりん				水				
										2	nz:		
	しめじ				食塩			- 3		クスープ	豚		
	マッシュルーム				薄口	醤油			三温料	<b>唐</b>			
	ハヤシルウ		トマト・玉ねぎ		澱粉				醤油				
	米粉			1	あさつ	つき			赤味	曾			
	713/1/2				سرت ا			_		シジャン			
	妻士司业者		<u> </u>	+	<b>ナわ</b> た		.5-1. b	-					
	青大豆水煮 キャベツ 小松菜 きゅうり		大豆		さわら		さわら		食塩				
					生姜				木綿		大豆		
					醤油				冷)豆	[腐	大豆		
					清酒				澱粉				
	サラタ			ì	澱粉				長ねる				
4					揚げ油								
	穀物			4	揚げ	7田			ごま涯	Н			
	三温料	糖											
	食塩				水	<u></u>			緑豆	もやし	緑豆		
	こしょ	う				月椎茸			しらた				
				1	だし目				人参				
	10.7 w		10 ) >"	1						<del>/-</del>			
5	りんご		りんご	-		お厚削り		_	茎若				
				1	サラタ				きゅう				
_		_			切干:	大根		4	ごま涯	Ħ			
					人参			4	生姜	_			
				5	干椎	甘			三温料				
				<b>⊣</b> ັ				-	醤油	νμ			
				4	しらた		-			m*L.			
					みりん				穀物				
					三温	搪			一味月	唐辛子			
					醤油			1					
				1	食塩				りんご	*	りんご		
				1		 いんげん		- 5	,,,,	-	7,00		
				-	111/	101) 10							
								-					
				1									
				1									
				1									
			i .	1	i .		1	1	1		1		

調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組 氏名

11/12 (水)					_	11/1	3 (木)	I	11/14 (金)				
チェック	番号    料理名				番号		料理名	チェック					
		若布ご飯			1	イギリスパン			1	ご飯			
		牛乳			2	牛乳			2	牛乳			
		玉ねぎの	1七 16分 江。			野菜スープ		-		豚汁			
	3	正ねるの	木 音 仁		3			-	3		La / 16		
	4	ますの塩塩	洗さ たんこう しゅうしゅう しゅう		4	鶏肉のジャ	ホネソース		4	たらの磯油	辺揚け 一		
	5	五目金平			5	スイートポラ	- F		5	お浸し			
									6	(醤油)			
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物		
ш <i>1</i> у	若布ご		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	ш /у		スパン	小麦·乳	田力	白飯		,		
1	石川こ	_ 以		1	7149		小久*和	_ 1	口以				
	M III /	1 ~1		1	At 111	11 =1		-	M III	11 =1			
2	飲用 <i><sup>2</sup></i>	キ乳	乳	2	飲用	牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳		
				_									
	水				ショル	ダーベーコ	豚		サラタ				
	かつま	お厚削り			ン				豚もも	5	豚		
	玉ねき		玉ねぎ	1	こしょ	う		1	清酒				
	人参	-		1	玉ね		玉ねぎ	1	人参				
		•		1		<u> </u>	丁が々なる	-	ごぼ?	5			
3	しめじ			-	水		<b>アルル</b>	_					
	油揚		大豆	4	ブイミ	1ン	玉ねぎ	4	大根				
	白味			3	人参			3		こんにゃく			
	赤味	曾				/ユルーム		J	水				
	おつり	ゆふ	小麦		食塩			ĺ	かつこ	お厚削り			
		-		1	かぶ				冷)里	草	里芋		
	ます(	藩佑)	ます	1	キャ				赤味				
4	A 9 (	(号/皿)	<u>م ر</u>	-		ン ルコーン			白味				
	_0. 1. N.I	r_		4	小一	<i>V</i>							
	ごま油							_	長ね	<u>ਵ</u>			
	鶏もも				鶏もも								
	ごぼう 人参 れんこん 糸こんにゃく				食塩				たら		たら		
					こしょ	う			水				
					サラタ				小麦	粉	小麦		
					にんにく				米粉		1, 2		
5	一、日本	#:		-	玉ねぎ		玉ねぎ	- 4	青の	70			
	三温糖			4	土ね	<u> </u>							
	みりん	/		_	玉ねぎペースト		玉ねぎ		食塩				
	醤油				醬油				揚げ	油			
	冷)い	んげん			三温	糖							
	一味層	<b>善</b> 辛子			穀物	<b>酢</b>			緑豆	もやし	緑豆		
		2 1 2 DEC 1 9			水				キャイ				
				1	751				人参				
				+-	さつま芋			٦Ŭ	小松				
				1	バター		띠	-	/11年	术			
				-	_		乳	-		NO NA			
				- 5		用牛乳	乳	- 6	卓上	醤佃			
				1	三温			Ľ					
	L			_	生クリ	<u> </u>	乳		L				
		_								_			
								1					
				1				1					
				1	+			+	1				
				-	-			-	1				
				1	1			1					
_	L			1	L				L				
				1				1					
				1	1				1				
				1	1			+					
								-					
				1	1			1	1				
				1				Ī					
					+		+		+		+		

調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組氏名

		11/	/17 (月)			11/	18 (火)			11/	19 (水)
チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名
	1	ご飯			1	ご飯			1	丸パン	
	2 牛乳				2	牛乳			2	牛乳(ミルフ	(ーク)
	3 根菜の味噌汁				3	きのこの味	1100分		3	野菜のスー	
	3   根菜の味噌汁     4   鶏そぼろ丼			-				-			
			件		4	さばの塩原	<b>ぜ</b> さ		4	フライドチキ	
	5	煮浸し			5	即席漬け			5	チーズポテ	``
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物
1	白飯			1	白飯			- 1	丸パ	<u>'</u>	小麦•乳
2	飲用生	牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳		飲用		乳
4				2				2	ココブ	マミルメーク	大豆・カカオ(ココア)・
	水				水						(牛乳停止の方は飲めません)
		お厚削り				お厚削り		1			
	人参	-/1-1117	+	1	緑豆		緑豆	1	२/= ग	/ダーベーコ	豚
				-			MV 27.	-	ノコル		N/A
	ごぼう	1		4	エリン	+		-	<u> </u>	>	
	大根				しめじ			1	こしょ	<b>フ</b>	
3	冷)里		里芋	3	えのき			_	清酒		
	木綿豆	三腐 三腐	大豆	3	油揚		大豆		玉ね	 ぎ	玉ねぎ
	白味			1	白味			1	人参		
	赤味			1	赤味			1	水		
	長ねき			1	小松菜			- 3	ブイミ	17/	玉ねぎ
	TX495	2		1				-			12.4 4 €
		8 > 1		4	長ねる	₹		4	しめじ		
	サラタ	油						_	キャイ		
	生姜			4	さば(	薄塩)	さば		かぼ		
	鶏むね	なひき肉		4		-			ホー	レコーン	
		煮(千切)	筍		人参			1	食塩		
	玉ねき		玉ねぎ	1	キャハ	ミツ		1	- \		
	清酒 三温糖 みりん 食塩		1	きゅう			+	鶏もも			
4			+	-		ソ		-			
4					清酒			4	にんし	ردر	
				5	みりん				生姜		
					食塩				清酒		
	醤油				薄口醤油 塩昆布				醤油		
	いり玉	子	到 <sub>1</sub>	1			大豆・かつお	Ι.	具こし	よう	
		んげん		1			7 (31)	4	ガー	Jックパウダ	
	1117 4	, , , ,	+	$\vdash$				1			
	占世		+	1				-	AL		
	白菜			1				-	食塩		
	人参			1				4	澱粉		
	緑豆も		緑豆			.,			揚げ	油	
	えのき	茸				-		1			
5	みりん			1					じゃか	洋	
	醤油			1						<u></u> セスチーズ	乳
	食塩			1				1	バター		乳
		~ <del>*                                   </del>	4.043	1							
	粉か~	ンお	かつお					5		用牛乳	乳
				1				_	上白?		
									食塩		
				_				-			

調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組 氏名

11/20 (木)					11/21 (金)					11/25 (火)				
チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名			
		中華麺	=		1	ご飯	,,,		1	ご飯				
		牛乳			2	牛乳			2	牛乳				
		味噌ラース	<b>ハ</b> ノ	1	3	かしわ汁			3	根菜のごま	江			
			^_	1			v 12°		4	似来りこよ	<del>1</del> 1			
		焼き餃子			4	和風ハンバ	<b>、</b> ーク		4	きびなごフ	71			
	5	みかん			5	炒り豆腐			5	ひじきの煮	物			
				1										
				1										
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物			
ш.7	中華麹		小麦	ш.,	白飯	X11 1	7.7.7.1.7.7.1.7.1.1.7.1.7.1.7.1.7.1.7.1	ш.у	白飯	Ди и	7.7.1 洲西天内			
1	11.449	<u> </u>	7.0	- 1				1						
	&6 III I	47 201	157 157	1	& <b>L</b> III	L- 501	Til Til		<i>₽</i> <b>L</b> III .	LL 551	101 101			
2	飲用名	干乳	乳	2	飲用	干乳	乳	2	飲用	干乳	乳			
	ごま消	Ħ			鶏む	ね			水					
	にんじ	こく			清酒				かつこ	お厚削り				
	生姜			1	人参				ごぼう					
		ねひき肉		1	ごぼう			1	人参					
	清酒	140 CM		1	大根			$\dashv$	れんご	- 2 .				
				-				$\dashv$		_ <i>N</i>				
	水	7.7.		3		こんにゃく		_	大根	19				
	だし鼠				水			3	油揚		大豆			
	煮干し					お厚削り			白味					
	鶏ガラ	j			冷)里	芋	里芋		赤味	曾				
	人参				白味噌				白すり		ごま			
		者(手切)	筍		長ね				白練り		ごま			
3	筍水煮(千切) 緑豆もやし		緑豆	-	LX 4d	<u> </u>		-	小松		_ 4			
	赤味噌			-		0 L8		_	小松。	米				
		• •		1		バーグ	大豆・玉ねぎ・豚							
		ュジャン	そら豆	_	醬油			_		ょごフライ	魚卵・きびなご			
	醬油				三温	唐		4	揚げる	由				
	白練りごま なると ホールコーン 長ねぎ		ごま	1 .	みりん									
			たい・たら	4	穀物	 酢			ごま涯	Ħ				
			72. 729		水	41			ひじき					
			+		澱粉						筍			
					<b></b>					煮(短冊)	旬			
	にら				1				水					
	澱粉				サラタ					お厚削り				
					玉ね	ぎ	玉ねぎ		さつす	:揚げ(大型	たい・たら・えそ			
	餃子		小麦•大豆•豚		人参			5	)					
4					干椎				三温	唐				
	みかん	) ) /	みかん(柑橘)	1	押し		大豆	-	みりん					
5	- /-13-/		- / 70 / 0 (1日7間)/		和風		かつお	$\dashv$	醤油	<u>′</u>				
							いょうな							
				5	三温			_	人参					
				4	食塩			_	ホーノ	レコーン				
					みりん									
					薄口	醤油								
				1	しいり日		卵	Î						
				1		<u>- ·</u> 』き枝豆	枝豆(大豆)							
				1	1,17, 6		D	1						
				-	<del>                                     </del>			$\dashv$	+		+			
				<del> </del>	-			+	-					
					1									
	<u> </u>			<u>L</u>										
-														
				1		-								
				f										
				+	1			+	+		1			
				<del> </del>	-			1	-					
				1	1			-	1					
				ļ										
					1	-			1					

調理場名:南野調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

### 学校 年 組氏名

		11/	06 (+k)	ī		11/	97 (*)	1	11/28 (金)				
£	11/26(水) 番号 料理名			チェック 番号 料理名									
チェック			科理名	チェック			科理名	チェック					
		麦ご飯			1	ご飯			1	コッペパン	<b>,</b>		
	2	牛乳			2	牛乳			2	牛乳			
	3	ポークカレ	ーライス		3	中華風卵ス	<b>マープ</b>		3	米粉のコー	ーンチャウダー		
			ューンのサラダ		4	春巻	-		4		ンナーのケチャップソース		
	5	(玉ねぎドレ			5		げのピリ辛炒め			野菜ソテー			
			(9227)		Э		がいいことをあると		Э	野米ノノー			
	6	みかん											
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物		
	麦ご飢				白飯					ペパン	小麦·乳		
1	<u>Д</u> С,	***		- 1				1			7 % 35		
	& <b>4</b> III	LL 551	120		A4 III	LL 551	Til.	-	<i>₽</i> <b>4.</b> III	44.551	(G)		
2	飲用	牛乳	乳	2	飲用	<b>干乳</b>	乳	2	飲用	牛乳	乳		
1				_									
	サラタ	ず油			水				サラタ	ず油			
	にんり			1		/スープ			鶏もも				
	生姜			ł	鶏もも			-	こしよ				
			nz:	1		)		-		.)			
	豚もも		豚	1	清酒				清酒				
	清酒			]	玉ねる		玉ねぎ		玉ね	ぎ	玉ねぎ		
	こしょ	<u></u> う			筍水	煮(千切)	筍		人参				
	玉ねる		玉ねぎ	1	人参				水				
	人参			1	黒木	Ħ.				ノスープ			
3				3		4							
	水				食塩 こしょう 薄口醤油			- 3	じゃか				
	じやカ								しめじ				
	チキン	ンスープ							ホー	レコーン			
		ソース	トマト・玉ねぎ	1	澱粉					・ムコーン			
	ケチャップ		トマト・玉ねぎ	1	卵		III			<u></u>	乳		
		ドンノ	L. x L., Tr449G	1		۲,۱	יופ	_		<b>加</b> 十七	₹L		
	醤油 カレーフレーク 小麦・玉ねぎ			1	長ねる				米粉				
				糸み	つば			粉チ		乳			
									生クリ	一ム	乳		
	ホールコーン				春巻		小麦・大豆・玉ねぎ・豚	1	食塩				
	人参			4	揚げ油		7 次 八並 並ねと が		12/111				
				4	1勿り 1	<u> </u>		-		81 . 1	H-re*		
4	キャベツきゅうり				サラダ油			_		ブウィンナー	豚		
										ヤツプ	トマト・玉ねぎ		
					にんり	こく			トマト	ピューレ	トマト		
	玉ねぎドレッシン グ		玉ねぎ・りんご		豚肩		豚	4	中濃	ソース	トマト・玉ねぎ		
5			2,100		清酒		7.5-	_	三温		1 1 24,12		
J				-				-		7/日			
			- > > //// ->	4	人参			_	水				
6	みかり	h	みかん(柑橘)	1	三温料	<b>唐</b>							
				5	食塩				サラタ	<u></u> -			
				э		メターソース				クハム短冊	豚		
				1		ンジャン	そら豆		こしょ				
				1	生揚		大豆	-	人参				
				-				_			T 10 42		
				1	緑豆		緑豆	- 5	玉ね		玉ねぎ		
	<u></u>			]	小松				キャイ				
					ごま涯	<u> </u>		1		いんげん			
				1					食塩				
				<del>                                     </del>				-		プストック	玉ねぎ		
				<b>-</b>				_	^-	/ ヘトツク	±44℃		
				<u> </u>									
	L_			<u>L</u>	L								
				1									
				t				-					
				1				-	-				
				<u> </u>									
	L_			<u>L</u> _	L								
				1				-					
			1	1	1			I	1				