調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

	10/	1 (水)			10	/2 (木)			10)/3 (金)
チェック		<u>1 (7)</u> 料理名	チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名
	1 ひじきご飯		1//	1	ご飯	T I FATE	1 - 22	1	揚げパン	J. L. Tr. H
					牛乳		-			
	2 牛乳			2		X XI		2	牛乳	
	3 かきたま汁			3	味噌けんな			3	ポークビー	
	4 鶏肉の梅男	片噌焼き ニュー・ニュー		4	いわしの清			4	コールスロ	1—
	5 野菜炒め			5	即席漬け					
	3 1 3 7 1 4 7 2 7				1 1 1110 12 (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
	ひじきご飯			ご飯				パン	-	乳
1	0000		- 1					油		40
	44.50	150 I	1	44.50		क्य	1			
2	牛乳	乳	2	牛乳		乳		砂糖		
	水		1	ごま涯	<u> </u>		0	牛乳		乳
	しいたけ		1	鶏肉			2			
	昆布		1	酒			-	油		
			-				_			
	削り節		1	水	,.		_	生姜		
	玉ねぎ	玉ねぎ		削り食				にんし	こく	にんにく
	豆腐	大豆		しいた	こけ			豚肉		
_	酒			人参				赤ワイ		ぶどう
3	食塩		1		·			玉ね		玉ねぎ
	薄口醤油		3	ごぼう 大根		大根		人参	C	15.4 a C
				大恨						
	澱粉		1	里芋		里芋		水		
	卵	卵		こんに	こやく			液体	スープチキン	/
	小松菜		1	味噌				じゃか		じゃが芋
	長ねぎ		1	味噌			3	トマト		トムト
	1X40C		1	小松菜			\dashv		ヤップ	
	50 d		4	小松米 長ねぎ						トマト・玉ねぎ
	鶏肉			長ねる	ぎ				/ユルーム	
	酒							ウィン		
	みりん			いわし	_	いわし		砂糖		
4	砂糖		1	澱粉					Jカ粉	
-	味噌		-	油			-		マーソース	トマト・玉ねぎ
		10.								レスト・王和ら
	梅	梅		生姜				食塩		
				酒				こしょ		
	油		1.	みりん	<i></i>			ひよこ	豆	
	生姜		4	水						
	にんにく	にんにく	1	砂糖				コーン	/	
		14/014	-						<u> </u>	
	豚肉		1	醤油				人参		
	酒			ごま	,	ごま		キャイ		
	玉ねぎ	玉ねぎ		澱粉				きゅう	<u></u>	きゅうり
	人参		1					油		
	キャベツ			人参			4	穀物	酢	
5	液体スープポーク		1	キャ〜	3117		-	砂糖		
						3 ~ m	_			
	中華		1	きゅう	<i>y</i>	きゅうり		食塩		
	醤油		_	酒		<u> </u>		こしょ	<u>う</u>	
	オイスターソース	かき(牡蠣)	5	みりん	,				_	
	食塩		1	食塩				1		
	にら		1	薄口				+		
			-			1 = 1 o.b	-	+		
	澱粉		1	塩昆	TTI	大豆・かつお				
			1							
			1							
			1				-	+		
			1				-			
			<u>L</u>					<u>L</u>		
			1							
			1				1	+		
	1	1	1				1			

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

		10/	6 (月)	T		10/	7 (火)	1		10	/8 (水)	
チェック	番号		料理名	チェッカ	番号		料理名	チェック	番号		料理名	
ノエツン		ご飯	1714年4月	/ エツク		キャロットラ		/ エツク		ご飯	作生生	
	1				1		1^		1			
	2	牛乳			2	牛乳			2	牛乳		
	3	月見汁			3		ノクリームライス			大根の味		
	4	さわらの南	部焼き		4 野菜のレモ		ン和え		4	大豆とじゃこの唐揚げ		
			野菜の甘露煮		5	りんご					しの炒め物	
	-	C > 8 1 C2	1 N 1 PH W		-	7700			- 0	(0)00 (
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	
	ご飯					ュットライス	トマト・玉ねぎ		ご飯			
1				1				- 1				
	牛乳		乳	1	牛乳		乳		牛乳		乳	
2	十孔		子山	2	十孔		利	- 2	十孔		子口	
								_				
	水			1	油				水			
	しいた	こけ			鶏肉				削り餌	5		
	昆布				白ワイ	イン	ぶどう		大根		大根	
	削り食			1	こしょ			1	キャヘ	ミツ		
	酒	114		1	玉ねる		玉ねぎ	3	味噌			
				ł		<u> </u>	下4々ら	٠ ا				
	人参		I. Im	1	人参			4	味噌			
	大根		大根			/ュルーム			小松熟			
3	白菜				水	_			長ねる	¥*		
	かまに		たら		液体	スープチキン						
	白玉			3	じやカ		じゃが芋		大豆		大豆	
	薄口:			ľ	食塩	J	C (% 1		澱粉		/\ <u>u</u>	
		酉仰		-			ᄓ	-				
	食塩	1.0			牛乳		乳	-	油	3.33	.)) 4	
	長ねぎ			1	生クリ		乳	1		んじゃこ	いわし・魚卵	
	小松	菜			チーン	ズ	乳	4	ごま		ごま	
					油			4	水			
	さわら	, D	さわら	1	バター		乳	1	醤油			
		ニッグマヨネ	大豆		小麦		7.5		砂糖			
	ーズ		八立		ほうれ			-	みりん			
					1274	いや		-	みりん	/		
	みりん	V										
	醤油				人参				油			
4	酒				キャヘ	ベツ			豚肉			
	ごま涯	由			きゅう	ŋ	きゅうり		酒			
	ごま		ごま		薄口				もやし	,	もやし	
	ごま		ごま	1	スーー	プストックチ	玉ねぎ		人参	•		
	ごま		ごま	4		11 // /	400 C					
	しよ		<u>_</u> こ ま	4	キン			- 5	にら			
	2.1			4	砂糖				食塩			
	油			1	食塩				醤油			
	豚肉			_		-ブオイル			砂糖			
	酒				レモン	/	レモン(柑橘)		コチュ	ジャン		
	人参			1				1	澱粉			
	玉ねる	ぎ	玉ねぎ		りんこ		りんご	1	W 24:124			
			-140C	5	7/0	•	7,00	-				
	こんに	レヤ \		<u> </u>				4				
5	だし			<u> </u>								
	砂糖			<u></u>								
	みりん											
	醤油			ĺ				Ī				
	澱粉							1				
	さつす	·		1				1				
		大丁		1								
	食塩			1				1				
								1				
				1				1				
 				1				1				
				1								
	I			Ī				1				

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

	1	0/9 (木)			10/	10 (金)			10	/14 (火)
チェック		料理名	チェック	番号		料理名	チェック	番号		料理名
	1 中華麺	TPAH			バターライ			1	ご飯	11:24
	2 牛乳			2	牛乳			2	牛乳	
		<i>₹</i> /	1		白菜のスー			3	沢煮汁	
	3 味噌ラーメン 4 蒸しシュウマイ 5 華風漬け							-		12 mL m42 2 2 2 1
				4		ジルマヨネーズソース		4		ず味噌がけ
				5		ボロネーゼ		5	煮浸し	
				6	多摩市産	ブルーベリーゼリー				
舒	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	中華麺		1	バター	-ライス	乳	1	ご飯		
1			1				1			
2	牛乳	乳	- 2	牛乳		乳	2	牛乳		乳
2										
	ごま油			油				水		
	にんにく	にんにく	1	玉ねき	¥"	玉ねぎ		削り質	<u></u>	
	生姜	10/0101	1	人参	<i>-</i>	1:40C	\dashv	豚肉	l1	
			-							
	豚肉		4	水				酒		
	酒				/ブイヨン	玉ねぎ		しいた	こけ	
	水		3	白菜				人参		
	昆布		1	エリン	ギ		3	大根		大根
	煮干し		1	こしょ			1	ごぼう	·)	
	生姜		1	小松	ź		\dashv	醤油	•	
			-		松					
	鶏ガラ		-	食塩				食塩		
3	人参		<u> </u>					澱粉		
_	もやし	もやし		ます		ます		小松	菜	
	味噌			食塩						
	コチュジャン		1	こしょ	<u> </u>			さば		さば
	醤油		1		<u>^</u> -ッグマヨネ	大豆	7	水		
	ごま	ごま	1	ーズ	>> . □ :[:		1	味噌		
	なると	たい・たら	4	薄口			\dashv	みりん		
		/2V 1 - /26		_	当 田		_ ,)	
	コーン			水			4	砂糖		
	長ねぎ			バジバ	レ			醤油		
	にら			澱粉				ゆず		ゆず(柑橘)
	澱粉							澱粉		
				オリー	・ブオイル					
	シュウマイ	玉ねぎ	1	にんじ		にんにく		白菜		
4	<u></u>		1	豚肉	- \	1-101-1	\dashv	人参		
		1-1-1-	-				_			3 051
	大根	大根	-	酒	L.V		_	もやし		もやし
	人参			玉ねる	<u> </u>	玉ねぎ		えのき		
	きゅうり	きゅうり		人参			- 5	油揚		大豆
	ごま油			トマト		トマト	э	みりん		
	生姜		5	ケチャ	アップ	トマト・玉ねぎ	7	醤油		
5	砂糖		1		ーソース	トマト・玉ねぎ	7	食塩		
-	みりん		1		<u></u>	トマト・玉ねぎ・プルーン	\dashv	粉かっ		かつお
			-		// <u>/</u>	1 1 1 1440 J/V		17177	740	N- 240
	醤油		-	食塩	>					
	穀物酢		4	こしょ						
	一味唐辛子			じゃか	等	じゃが芋				
			_	澱粉						
						ヾブルーベリー・				
			6	リーセ	<u> </u>	レモン(柑橘)				
									·	
	1									

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

		10/1	5 (水)			10/1	6 (木)			10/1	.7 (金)
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 11	1	イギリスパン	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	/ 4//		ご飯	41 /5 -41	7 77		ご飯	作程相
					1				1		
	2	牛乳			2	ジョア			2	牛乳	
		野菜スープ			3	麻婆豆腐丼			3	にら玉スー	プ
	4	クリスピーチ	キン		4	中華サラダ			4	白身魚のヤ	ンニョムソース
		根菜のラタト			5	みかん				ナムル	
	- 5	TEXT VIII	9-1-		J	0)-13 /0				7 200	
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
	パン		乳		ご飯				ご飯		
1			1.0	1	- 77/			1	- 27/1		
	牛呵		TVI	1	** 7		<u>ज</u> ।	1	牛呵		띠
2	牛乳		乳	_	ジョア		乳•	2	牛乳		乳
				2			牛乳停止の方は飲めません				
	水								水		
		ノブイヨン	玉ねぎ		油			1		スープポーク	
	玉ね		玉ねぎ	1	にんじ	- /	にんにく	1	中華	, N. /	
		e	L.44C	1		-\	ド トルドニ\	1			
	人参			1	生姜			1	豚肉		
3	食塩			1	トウバ	ンジャン		1	酒		
	こしょ	う		1	豚肉			1	玉ねき	ぎ	玉ねぎ
	キャハ			1	こしょ	<u></u> ว้		1	豆腐		大豆
	コーン			1				3	醤油		/ × 2/-
	<u> </u>	^		1	酒工	L'II	エル	1	酉川		
				1	玉ねき	<u> </u>	玉ねぎ	1	食塩		
	鶏肉				人参				こしょ	う	
	にんり	こく	にんにく	1	水			1	澱粉		
	生姜	•	. ,	1		スープポーク		1	卵		IJp
				3				1	にら		21.
	酒			4	中華			4	トーク		
	醤油			1	砂糖						
	こしょ				醤油			J		/ ーサ	メルルーサ
	カレー	一粉	カレー粉	1	味噌			1	食塩		
4	食塩			1		ンジャン		1	こしょ	<u> </u>	
	水				豆腐	I -	大豆		澱粉		
		ler)		-				-			
	小麦				豆腐		大豆		油		
	パン料	分			澱粉				油		
	コーン	/フレーク			にら				にんり	こく	にんにく
	油				ごま油	1		4	トマト		トマト
	THI			1	- A11	-		1			
	,	8.1.		1	,		1.4.	4	ケチャ		トマト・玉ねぎ
		-ブオイル		1	もやし		もやし	1		ジャン	
	にんり		にんにく	J	しらた	き		J	水		
	べー:	コン		1	人参			1	砂糖		
	玉ねる		玉ねぎ	1	切干	大根	大根	1	醤油		
	白ワイ		ぶどう	1	きゅう		きゅうり	1	ごま		ごま
		1 /	か こ ノ	1			c ツノソ	1	しよ		し ま
	人参			1	ごま油	1					
	ごぼう	<u> </u>		4	生姜			1	もやし		もやし
_	大根		大根	1	砂糖			1	人参		
5		スープチキン		1	醤油			1	ほうれ	ん草	
	トマト		トマト	1	穀物	:/c		1		,,,,	
			1, 4, 1,	4		1 h	_v. 1.	4	醤油		
	砂糖			1	ごま		ごま	1	砂糖		
	食塩			1	一味月	唐辛子		5	にんり	こく	にんにく
	こしょ	<u></u> う		1				1	生姜		
	F				みかん	17	みかん(柑橘)	1	穀物	祚	
	澱粉	• •		5	27.13 7		- / W / U (1	ごま油		
	侧双灯			1	-			4			
				1				4	一味	善 辛子	
					<u></u>						
				1	 			1			
				1				1			
				1				1			
	1			<u> </u>	<u></u>			<u> </u>			

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

	_	10,	/20 (月)			10/	21 (火)	L	_	10/2	22 (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
	<u>田 7</u> 3	ご飯		1	1	麦ご飯	— P		1	ご飯	
	2	牛乳			2	牛乳			2	牛乳	
		きのこのり	上的江	1	3	のつペレド	L.		3	春雨スープ	1
	3	207000	大曜代				Г				
	4	いかのかり	りん揚け		4	豚丼			4	焼き餃子	
	5	肉じやが			5	ぶどうゼリ			5	ジャージャン	/豆腐
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
	ご飯		7 TO THE WAR IN		麦ご飢		, and an analysis		ご飯		, and an analysis
1				1	<i></i>	9/4		1			
	牛乳		乳		牛乳		乳		牛乳		乳
2	十孔		fL	2	十九			2	十七		4L
	水			4	水				水		
	削り餌	ñ		1	しいた					スープチキン	
	大根	·	大根	1	削り負	<u>——</u> ji		I	鶏肉		
	もやし		もやし	1	鶏肉				人参		
	しめじ			1	酒			1	白菜		
3	えのき			1	しいた	- l+	+	-	もやし		もやし
		1		-		_()		3	8.4.6	·.)-	8.40
	味噌			3	人参		m -44-	4	しいた	_()	
	味噌			1	里芋		里芋		食塩		
	小松熟			1	大根		大根		醤油		
	長ねる	ぎ		1	食塩				春雨		
				1	醤油				長ねる	ぎ	
	いか		いか	1	澱粉			1			
	生姜			1	こねき	F"		+	餃子		大豆・にんにく
	<u>土安</u> 醤油			1	_440	2		4	以丁		ハ豆・にかにく
					N.I.						
4	みりん)		1	油			4	ごま涯		
	澱粉				生姜				にんり	こく	にんにく
	油				豚肉				生姜		
					豚肉				トウバ	ンジャン	
	油			1	酒				豚肉	·	
	豚肉				玉ね:	ギ	玉ねぎ		酒		
				4	しらた		E436	-	筍		
	酒	2-35		4						1-9	
	玉ねる	3	玉ねぎ	4	みりん)		_	玉ねる	3	玉ねぎ
	人参			1	砂糖			_	人参		
	こんに	こやく		1	食塩			_ 5	生揚		大豆
5	だし			1	醤油			э	液体	スープポーク	
	じゃか	3 学	じゃが芋	1	澱粉				中華		
	砂糖	J	0 / 10 1	1	wsx 177J			-	砂糖		
				-	>° 12≥		21.22	-			
	みりん)		- 5	かとり	デゼリー	ぶどう	-	醤油) . 3- /d-1 d-mm*\
	醤油							_		マターソース	かき(牡蠣)
	グリン	ピース		1				_	味噌		
				1				I	コチュ	ュジャン	
		_							食塩		
				1				1	澱粉		
				1				-	ルメイノリ		
				1				-			
				1			+	+			
				1			+				
				1							
		-				-					
				1				1			
				1							
				1				+			
				1				+			
				1				-			
				1							
				<u> </u>	L_						
_				1							

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

	_	10/2	23 (木)		_	10/2	4 (金)	I	_	10	/27 (月)
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	丸パン	11-2-1		1	麦ご飯	11:		1	ご飯	11-22-5
		トマト煮				牛乳			2	牛乳	
			- LD , 19		2						o HimANI
		鶏肉の竜田			3	秋野菜カレ				キャベツの	
	4	4 (タルタルソース)			4	海藻サラダ			4	さんまの均	塩焼き
	5	コーンとほ	うれん草のソテー		5	(和風ドレッ	シング)		5	ごぼうのし	ぐれ煮
		ミックスジュ			6	みかん	, , , ,			_,_,_,	
	U	ヘクノハマユ			U	0 × 13 - 7 U					
							_				
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	パン		乳	1	麦ご負	钣		1	ご飯		
1				1				1			
	オリー	-ブオイル			牛乳		乳		牛乳		乳
	にんり		にんにく	2	1 70		10	_ 2	, ,,,		10
			10,010		N-L			+			
	セロリ				油				水		
	豚肉				生姜				削り餌	Ţ	
	赤ワイ	イン	ぶどう		にんし	こく	にんにく		人参		
	玉ねる	ぎ	玉ねぎ		豚肉				キャヘ	ジツ	
	人参	-		1	酒			3	えのき		
		8		ł		セ	ナ ねぜ	\dashv		. A	
	しめじ			l	玉ね		玉ねぎ	4	味噌		
2		スープチキン			しめじ				味噌		
	トマト		トマト		人参			I	ほうれ	 ん草	
	ケチャ		トマト・玉ねぎ	3	水			1			
	砂糖	1 / /	1 1 = 1,110		なす		なす	—	さんま	=	さんま
						L-++-	/A 9	- ,		`	2702
	バジバ	'V			さつま			4	食塩		
	食塩					スープチキン					
	こしょ	<u></u> う			中濃	ソース	トマト・玉ねぎ		油		
	マカロ			1	ケチュ		トマト・玉ねぎ		生姜		
				1	醤油		. ,	\dashv	豚肉		
	殖出			ł		- 11 . 11	エわギ.カロ 州	\dashv			
	鶏肉		-		ルレー	ールウ	玉ねぎ・カレー粉	_	酒	1-1)	-1.30
	生姜								玉ねき		玉ねぎ
	醤油				もやし	_	もやし		ごぼう)	
3	酒			1	人参				しいた	_け	
	澱粉			4	きゅう	n	きゅうり		水		
				1	海藻	7	2477		削り質	<u> </u>	
	油				世架			- o			22.2.2
									さつま		たい・たら・えそ
4	タルタ	タルソース	玉ねぎ・にんにく・卵	5	和風	ドレッシング	玉ねぎ・かつお		しらた	き	
4				э				1	砂糖		
	油		1		みかん	6.	みかん(柑橘)	7	みりん	,	
	玉ねる	<u>*</u>	玉ねぎ	6	0)-13-1		× 7・14 7 D (1日 11回)	\dashv	醤油	/	
			上44さ					-			
	キャヘ							_	人参		
	コーン				<u></u>				いんじ	<u>ずん</u> _	
_	スープ	プストックチ	玉ねぎ					I			
5	キン										
	食塩		1	l				+			
		2						+			
	こしょ							\perp			
	ほうわ	いな草									
	ミックン	スジュース	りんご・								
6			牛乳停止の方も飲めます					1			
			1 4011 77 77 000000 3					1			
			+	ł —				+			
								1			
								1			
								+			
	1										

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

		10/2	8 (火)			10/2	29 (水)			10/	30 (木)
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
		ご飯	, r- 		1	ご飯	11: B			黒砂糖パン	
		牛乳			2	牛乳			2	牛乳	
		豆腐スープ				野菜のごま	γ Ι.)豆乳スープ
	3 豆腐スーノ 4 プルコギ丼				3 野菜のごる 4 ししゃもの						
						数辺揚げ カー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		4		゛デミグラスソース	
	5	コグママッタ	" ン		5	炒り豆腐			5		・ベツサラダ
								6	(フレンチト	ジャシング)	
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
	ご飯		, and an analysis		ご飯		7.47.4 洲、山太闪		パン		乳
1				- 1				- 1			7.0
	小 呵		[2]	+	小 図		乳	1	小 呵		乳
2	牛乳		乳	2	牛乳		扎	2	牛乳		洋L
	ごま油	<u> </u>			水				油		
	鶏肉				削り餌	ī			にんり	こく	にんにく
	こしょ	<u></u> う			人参				鶏肉		
	酒			1	れんご				玉ねる	ギ	玉ねぎ
	水			1	大根	-	大根		人参	_	
		スープチキン		1	しめじ	`	/ \ IA\		水		
9		<u> </u>	- 1	3				-		コープイナン	
3	豆腐		大豆	-	味噌			- 3		スープチキン	
	白菜			4	味噌				かぼも	うや	
	食塩				ごま		ごま		豆乳		大豆
	醤油				ごま		ごま		白い	んげん豆	
	小松茅	· 菜			長ねる	ž"			食塩		
	長ねる								こしょ	<u></u> う	
	20,1-10	_			ししゃ	t.	魚卵・ししゃも	1	米粉		
	irh.			1	小麦料		Mグド しして ひ	-	ノトインブ		
	油 にんにく		171 172	-		אָע		-	35.3	ヾーグ	十二 エアギ
		در	にんにく	┨ .	水						大豆・玉ねぎ
	生姜			4	青のり)				ーソース	トマト・玉ねぎ
		ンジャン		-	食塩				ケチャ		トマト・玉ねぎ
	豚肉				油			4	デミソ	ース	トマト・玉ねぎ
	酒								砂糖		
	玉ねき	ギ	玉ねぎ		油			1	水		
	人参	_		1	玉ねる	<u>*</u>	玉ねぎ	1			
	ピート	7)/			人参	3	工机工	-	コーン	,	
4			1 671	1		-)- J -		-		•	
4	もやし		もやし	-	しいた	<u> </u>			人参		
		スープポーク			豆腐		大豆		キャヘ		
	中華			1	和風7	だし	かつお		紫キー	ァベツ	
	砂糖			5	砂糖						
	はちみ	<u></u>	はちみつ		みりん	,			フレン	チドレッシ	レモン(柑橘)
	醤油	<u></u>			薄口語			6	ング		
		·ジャン		1	食塩						
	にら			1	小松						
	澱粉			1	ひじき			1			
	10%(17)刀			1	0.05	:					
	.5- *	- - -		1				-			
	さつま	(子									
	油										
5	水										
J	砂糖										
	水あぬ										
				1							
				1							
				1				-			
				1							
				1				-			
			1	1	1			1	1		
					\bot						
							1				

調理場名:南野調理所 コース名: Bコース 学齢区分:小学校高学年

学校	年	組	氏名
丁汉	_	- API	\sim

			31 (金)									
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										
	2	牛乳		1 1								
	2	吉野汁							1			
	3	百野行										
	4	厚焼玉子										
	5	秋なすの辛	5味炒め									
									1 1			
									1			
				1					1 1			
			_	lacksquare					igspace			
番号		食品名	アレルギー原因食物	番号	食	品名	アレルギ	一原因食物	番号		食品名	アレルギー原因食物
1	ご飯											
1												
	牛乳		乳									
2	1 74		70									
	,											
	水			\bot					↓			
	しいた	<u>-</u> け_										
	昆布	·										
	削り節	ή										
	鶏肉	-		1 +					 			
	加力			+								
	酒			+								
	人参											
3	大根		大根				-					
	白菜											
	みりん	,		1 +								
				+					1			
	薄口智	雪田		+								
	食塩											
	澱粉											
	長ねき	ギ										
		_		1 +								
	厚焼	ナ フ	即	+ +								
4	字况二	正丁	الاا									
	油											
	トウバ	ンジャン										
	豚肉											
	酒											
	1H 4>+		なす	+ +								
	なす		15 9									
	人参			lacksquare					lacksquare			
	水			<u>1</u>								
υ	砂糖							·			-	
	醤油											
	味噌			1 +					 			
	ごま		~" +	+					1			
		3	ごま	+					}			
	こねき											
	澱粉											
		·										
				1					1			
				+					+ +			
				+					1			
				+								
				1					1			
				1 +					+ +			
				+					1			
				1								
				+					1			
				+					1			
			1	1					1			1