調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

		11/	4 (火)	Т		11	/5 (水)	11/6 (木)						
チャック	番号		料理名	チェック番号 料理名					番号					
) エツク		ご飯	竹柱巾	/ エツク		ご飯	作性和	, エツク		イギリスパン				
-	1				1				1		<u></u>			
	2	牛乳			2	牛乳			2	牛乳				
l	3	ハヤシライン	ス	ı	3	白菜の味	曾汁	1	3	野菜スープ	0			
		グリーンサラ	ラダ		4	さげのおろ	ばのおろしかけ		4	鶏肉のジャ	ポネソース			
		りんご	, ,			玉ねぎのり				スイートポラ				
	9	970C		.	9	Tr449 075	7120	1	9	7/1 1/1/	· I.			
l				ı				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			
	白飯	Хии и	7.77 ()从四支内	ш.у	白飯	Дии и	7.77.1			リスパン	小麦·乳			
1	ПМ			- 1				1	1117		7.发 犯			
<u> </u>	AL. III	/I . est		-	AL. III	11.551	51	+	AL III	41.50				
2	飲用	午乳	乳	2	飲用	干乳	乳	2	飲用	午乳	乳			
	サラタ	ブ油		1	水				ショル	レダーベーコ				
l	にんり			1		お厚削り		1	ン					
l	生姜			1	人参			1	こしょ					
l				1				-						
	豚もも				しめじ	/		1	玉ね	さ				
	こしょ	<u>う</u>		3	白菜				水					
l	清酒			1	緑豆	らやし		1	ブイ	ョン				
	水			1	白味			3	人参					
3		/スープ		1	赤味			1 Ĭ		ンュルーム				
ر				1	小小小	Ħ		1						
1	玉ねる							4	食塩					
	人参				さば		さば		かぶ					
	しめじ	»			穀物	酢			キャイ	ベツ				
1	マッシュルーム ハヤシルウ			1	大根	••		1		ルコーン				
l				1				1	14,	/				
l				4	みりん	/		—						
	米粉			1	水			1	鶏もも					
l				1	三温料	唐		1	食塩					
	青大豆水煮 キャベツ		大豆	将	醤油			1	こしょ					
			734						サラク					
					N = 1	8 > 1		4						
	小松				サラタ				にん					
	きゅう				玉ねぎ						4	玉ね		
١,	サラタ	ず油			しらた	. .		1 4	玉ね	ぎペースト				
4	穀物				干椎:				醤油					
l	三温			1	水	7		1	三温					
		NB B		1		L. EWD.		-						
	食塩					お厚削り		1	穀物	档 作				
	こしょ	う		5	三温料	唐		1	水					
				ا ا	みりん	,		1						
	りんこ		りんご	1	清酒				さつる	‡				
5	7/0	-	7,00	1	食塩			1	バター		乳			
				4				-						
				1	醤油			- 5		用牛乳	乳			
L				1	卵		戼		三温	糖				
				1	冷)い	んげん		1		Jーム	乳			
				1				1						
				 				1						
				1				1						
				1				1						
				1				1						
				1				1						
								1						
				1				1						
				L				1						
L				L				L						
				1				1						
l				1				1						
				1				1						
				1										
				1										
				1				1						
				1				1						
				1										

調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

11/7 (金)						11/	10 (月)	11/11 (火)					
チェック	番号				番号		料理名	チェック					
	1 ご飯 2 ジョア 3 大根の味噌汁 4 たちうおの唐揚げ 5 筑前煮		1 ご飯 2 牛乳 3 和風汁 4 さわらの竜		ご飯 牛乳	宣田揚げ		1 2 3 4 5	コッペパン 牛乳 米粉のコー	-ンチャウダー ノナーのケチャップソース			
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	コッヘ		小麦·乳		
2	ジョア)	(プレーン	乳・ (牛乳停止の方は飲めません)	2	飲用生	牛乳	乳	2	飲用生	牛乳	乳		
3	大え油白赤小長た食澱揚げ	が 質 質 な 変 な な か は は は は は は は は は は は は は は は は は	大豆 たちうお	3	だか鶏清人う白み食薄澱あさわら	野油	うずらの卵	3	じゃかしホーノリ調米粉チーリー	う う ぎ 、 、 、 、 、 ・ と ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト ト	判 判 判		
5	ごれ人角冷干三み食醤	お厚削り たん しにゃく 上芋 茸			だりかけ切人干しみ三醤食は	月椎茸 記存削り が油 大根 茸 き,		5	ケチャトマト 中 三 水 サラタ ポート よる キャール 食塩	ピューレ ソース 糖 が油 クハム短冊 う			
					冷)い	かんげん							

調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

	11/	/12 (水)	1		11	/13 (木)			11	/14 (金)
チェック	, 番号	# 5 年 11/13 (木) 11/13 (-1/13)								
, ±99	-LL+ 1 № AD	料理名	7 - 499		中華麺	17/生/1	チェッ	_	. 20	17年1
				1						
	2 牛乳	N () N		2	牛乳			_	2 牛乳	
	3 玉ねぎの9			3	味噌ラー	*>			豚汁	
	4 ますの塩炒	尭き		4	焼き餃子			4	1 たらの磯道	辺揚げ
	5 五目金平			5	みかん			Ę	お浸し	
								6		
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	番兒	클	食品名	アレルギー原因食物
1	若布ご飯		1	中華	麺	小麦	1	白1	飯	
1			1							
2	飲用牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳	2	飲	用牛乳	乳
	水			ごま消					ラダ油	
	かつお厚削り			にんり			I		6 6	
	玉ねぎ			生姜				清	酉	
	人参				ねひき肉			人		
_	しめじ		1	清酒					~ ぼう	
3	油揚げ	大豆	1	水				大,		
	白味噌)\subseteq \text{i.i.}	1	だし	3 左				<u>い</u> 切こんにゃく	
	赤味噌		-	煮干			3	水		
		I					_			
	おつゆふ	小麦		鶏ガ					つお厚削り	
			1	人参)里芋	
4	ます(薄塩)	ます	3		煮(千切)			白	朱噌	
т					もやし		I		味噌	
	ごま油		1	赤味	增			長	ねぎ	
	鶏もも		1		ュジャン					
	ごぼう		1	醤油	•			たり	``	たら
	人参		1		りごま	ごま		水		
	れんこん			なると		たい・たら	-	小麦		小麦
						150150	_			小久
5	糸こんにゃく				レコーン		4		米粉青のり	
	三温糖		1	長ね	<u> </u>					
	みりん			にら				食		
	醤油			澱粉				揚	げ油	
	冷)いんげん									
	一味唐辛子		4	餃子		小麦·大豆		緑	豆もやし	
			4					+-	ヤベツ	
			_	みかん	h	みかん(柑橘)	5	人	参	
			- 5			-			 松菜	
							\dashv	Ť	* * *	
								卓	上醤油	
							6	Ţ.		
			1							
								+		
			1							
							-			
							_	-		
			-							
			1							
	I			1						

調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

	11/	17(月)	Т		11,	′18 (火)	т-		11/	19 (水)
チェック		料理名	チャック	番号		料理名	チェック	番号		料理名
, エツク	1 0.	作性和	/ エツク		ご飯	作生生) エツ ²		麦ご飯	作性和
				1				1		
	2 牛乳			2	牛乳			2	牛乳	
	3 ミネストロー	·ネ	1	3	根菜の味	曾汁	1	3	ポークカレ	ーライス
	4 メンチカツ			4	鶏そぼろき			4	キャベツと	コーンのサラダ
	5 (中濃ソー)	7)		5	煮浸し	1		5	(玉ねぎドロ	
			1	Э	沢仅し		-	_		292291
	6 カラフルポ	アト						6	みかん	
			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
	丸パン	小麦·乳		白飯				麦ご	静 反	麦
1	70 1	7 % 15	- 1				1	20.		~
	飲用牛乳	乳	+	飲用	4 - 図	乳	+	飲用	井 図	乳
2	跃用牛乳	子 L	2	跃用*	十孔	子L	_ 2	跃用	十孔	
			—				_	1		
	にんにく			水				サラク		
	鶏もも		1	かつこ	お厚削り		1	にん	にく	
1	こしょう		1	人参			1	生姜		
	オレガノ		1	ごぼう			-	豚も		
			-				-			
	ローレル			大根				清酒		
	清酒		3	冷)里	草		1	こしょ	_ :う	
	セロリー		1	木綿		大豆	1	玉ね		
	玉ねぎ		1	白味		,	1	人参		
			1				3			
3	人参			赤味				水		
ľ	水			長ねぎ				じゃな		
	チキンスープ							チキ	ンスープ	
l	ケチャップ			サラタ	が油		1		ソース	
l	ダイストマト缶		1	生姜			-		ノ <u>ハ</u> ヤツプ	
l			-				-			
	トマトピューレ				ねひき肉			醤油		
l	食塩			筍水:	煮(千切)		1	カレー	ーフレーク	小麦
l	キャベツ		1	玉ね			1			
	押麦	麦	1	清酒			\vdash	71:	ルコーン	
l	1十久	久	4		ln+-		-			
<u> </u>				三温			4	人参		
	メンチカツ	小麦·大豆		みりん			4	キャ	ベツ	
4	揚げ油			食塩			1	きゅう	59	
			1	醤油			1			
\vdash	卓上中濃ソース	プルーン	1	いり王		No.	\vdash	エル	ぎドレッシン	nz.="
5	中 工 中 仮 ノー ク) /v—>	-			5 1	- 1		e トレツンノ	3NC
			4	伶)い	んげん		5	グ		
	じゃが芋									
	サラダ油			白菜			_ ^	みか	ん <u></u>	みかん(柑橘)
	玉ねぎ		1	人参			6			
	人参		1		もやし		\vdash			
			1				_			
6	ホールコーン		1	えのき			1			
ľ	冷) むき枝豆	枝豆(大豆)	5	みりん	J		1			
	食塩		1	醤油						
	こしょう		1	食塩						
			1		O+,	4.043				
	スープストック		-	粉かっ	ンお	かつお	_			
			1				+			
			1				-			
			1				1			
			1				+			
			1							
							1			
			L							
			1				1			
			1							
							1			

調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

		11/:	20 (木)	Т		11.	/21 (金)	Т	11/25 (火)				
チェック	to the second se			チェック	番号		料理名	チェック					
7 77		ご飯		7 7 7		ご飯	作程位	7 = 77		麦ご飯	11/41		
	1				1				1				
	2	牛乳			2	牛乳			2	牛乳			
	3	中華風卵ン	ペープ		3	きのこの明	に噌汁	1	3	麻婆豆腐	井		
	4	春巻			4	さばの塩炉	<u></u> 売き		4	中華サラタ	Ť		
			げのピリ辛炒め		5	即席漬け			5	りんご			
	- 3	かりて土物	f() () () () () () () () () () () () () (J	いが用領り			- 5	970			
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		
	白飯				白飯				麦ご郎	护	麦		
1	- P/A			1				1	20.	~			
	飲用生	小 図	乳	+	飲用	4-回	乳	+	飲用	小 図	乳		
2	跃用-	十孔	子 L	2	跃用:	十孔	利	_ 2	队用	十孔	子L		
				_									
	水			1	水				サラタ				
	チキン	ンスープ		1	かつこ	お厚削り			にんり	こく			
	鶏もも			1	緑豆も				生姜				
	清酒			1	エリン					ンジャン			
				1									
	玉ねる			1	しめじ				豚ひ				
		煮(千切)		3	えのき茸				こしょ	<u> </u>			
	人参			1	油揚		大豆		清酒				
	黒木.			1	白味				玉ね	ぎ			
3	食塩			1	赤味				人参				
				-					八多				
	こしょ				小松				水				
	薄口清			1	長ね	<i>*</i>		3		クスープ			
	澱粉			1				'	三温	搪			
	叼		戼		さば(薄塩)	さば	7	醤油				
1	長ねぎ 糸みつば			4		/			赤味	16分			
l				\vdash	1 4			-					
				1	人参			_		ヘンジャン			
	春巻 揚げ油				キャハ				食塩				
			小麦·大豆		きゅう	ŋ			木綿	豆腐	大豆		
					清酒				冷)豆		大豆		
1	2/3./ 1				みりん	,			澱粉				
	サラダ油			⊣ ്		/							
1				1	食塩	ls2 v. i		_	長ね				
	にんり	こく			薄口				ごま게	Ξ.			
	豚肩			1	塩昆	布	大豆・かつお	L					
	清酒			1					緑豆	もやし			
	人参			\vdash				┪	しらた				
	三温	体		1					人参				
		17 ⊟		1-									
5	食塩			1					茎若				
	オイス	スターソース	かき(牡蠣)	L					きゅう				
	トウバ	ベンジャン						1.	ごま消	±			
	生揚		大豆	1				4	生姜				
		もやし		1					三温	海			
				1						1712			
	小松			1					醤油	.,			
	ごま涯	由							穀物	当 作			
				1					一味	唐辛子			
				1									
				1					りんこ	,,	りんご		
				1				- 5	7,00	<u> </u>	,,,,		
				1									
				1									
				1									
				1									
				1									
				1									
				1									
				1									
				1									

調理場名:永山調理所 コース名: Aコース 学齢区分:小学校高学年

		11/9	26 (水)	Т		11/2	27 (木)	1	11/28 (金)				
チェック				チェッカ	番号		<u> 料理名</u>	チェック					
) エツク			村	フェック		-h v°v /		7 エック			村在 有		
	1	ご飯			1	丸パン			1	ご飯			
	2	牛乳			2	牛乳(ミルメ	ニーク)		2	牛乳			
		根菜のごま			3	野菜のスー	プ者			かしわ汁			
	3	は木りこと	- /								Y #*		
		きびなごフ			4	フライドチキ			4	和風ハン	ヘーク		
	5	ひじきの煮	物		5	チーズポテ	F		5	炒り豆腐			
				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.,		Дип- п	,					ш //	_	Жин-п	,		
1	白飯			1	丸パ		小麦•乳	1	白飯				
-				1				1					
	飲用	牛乳.	乳		飲用	牛乳.	乳		飲用	牛乳.	乳		
2	29(713	1.46	40			ベミルメーク	大豆・カカオ(ココア)・	2	29(/13	1.10	30		
				2	11)	ミルメーク							
	水			1			(牛乳停止の方は飲めません)	1	鶏む	ね			
	カンつけ	お厚削り		1				1	清酒				
	ごぼう			1	3 1 0	ダーベーコ		1					
		,		1		グーベーコ		1	人参				
	人参			1	ン			1	ごぼう)			
	れんご	- h,		1	こしょ	້າ		1	大根				
		_, ∪		-		/		1		-)) - · · >			
	大根			1	清酒			3		こんにゃく			
3	油揚	ザ	大豆	1	玉ね	ぎ		l	水				
	白味			1	人参			1		お厚削り			
				1				1					
	赤味			3	水			1	冷)里				
	白すり	りごま	ごま	1	ブイミ	ン		1	白味	曾			
	白練り		ごま	1	しめじ			1	長ね				
			_ 6	1				1	火なる	<u>~</u>			
	小松	米		1	キャハ								
				1	かぼ	うや		1	ハン	ベーグ	大豆		
	きてドナ	ょごフライ	魚卵・きびなご	1		レコーン		1	醤油				
			WAL GO.YC	1		/		1		htt:			
4	揚げ油			1	食塩			1	三温				
					鶏もも			1 4	みりん	,			
	デキル	Ь						4	穀物				
	ごま油			-						ar .			
	ひじき				にんり	<u> </u>			水				
	筍水?	煮(短冊)			生姜				澱粉				
	水			1	清酒			1					
		ry Edwin		1				—	11	e vala			
		お厚削り		1	醤油			1	サラタ				
	さつま	₹揚げ(大型	たい・たら・えそ	1 .	黒こし	よう		1	玉ね	ぎ			
5)			4		リックパウダ		1	人参				
J	/	in La		1	W	177117		1		++:			
	三温料			1				1	干椎:				
	みりん	,		1	食塩			1	押し頭	豆腐	大豆		
	醤油			_	澱粉			1	和風		かつお		
				-		a-b-		1 -			N - 240		
	人参			1	揚げ	世		5	三温	厝			
	ホーノ	レコーン						1	食塩				
					じゃカ	注		1	みりん	,			
				1		 Zスチーズ	띠	1	薄口				
				-			乳	1			-		
				1	バター	→	乳	1	トルり王	三子	可		
				5	調理	用牛乳	乳	1	冷)す	き枝豆	枝豆(大豆)		
				1 1				1	.,,, _				
				-	上白	76		<u> </u>					
				1	食塩								
				1				1					
								1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1									
				1				1					
								1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					