調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

		11.	/4 (火)	Т		11	/ ₅ (水)	1		11	/6 (木)	
チャック	番号 料理名			チャック	番号		料理名	チェック				
) エツク				フ エツク			村在 有	7 ±99			竹埕 有	
	1	ご飯			1	ご飯			1	ご飯		
	2	牛乳			2	牛乳			2	ジョア		
		白菜の味	台 汗		3	ハヤシライ	ス		3	大根の味		
		さばのおろ			4	グリーンサ	フダ		4	たちうおの		
	5	玉ねぎの身	がとじ		5	りんご			5	筑前煮		
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				白飯			
1				1				1	1 1/A			
	M III 14	11 -51		+	A/ III	11 =1		+		. / .0		
2	飲用生	牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳		ショア	(プレーン	型.	
l -				"				2)		(牛乳停止の方は飲めません)	
	水			1	サラク	ず油		7				
l		たと国外中で		1				-	_J.			
l		お厚削り		1	にんし				水			
l	人参			1	生姜			1	かつ	お厚削り		
l	しめじ	<u> </u>		1	豚もも			1	大根			
_				1				-				
3	白菜			1	こしょ			_	えのき			
l	緑豆も	もやし	もやし	1	清酒			3	油揚	げ	大豆	
l	白味			1	水			1^{-3}	白味			
l				1 ,		., -, -		-				
l	赤味	诣		3		ンスープ		_	赤味			
l				1	玉ね	ぎ		1	小松	菜		
	さば		さば	1	人参			1	長ねぎ			
l		m*L_	CYA	-					ICNA	C		
l	穀物四	9°F		1	しめし							
l	大根			1	マッシ	/ユルーム		1	たち	<u></u> iお	たちうお	
l	みりん	,		1		シルウ	トマト	1	食塩			
4				1			1 1					
l	水			1	米粉			4	澱粉			
l	三温糖 醤油			1				1	揚げ	油		
l					書士	豆水煮	大豆	7				
l					キャベツ) () L	-	.1) 1			
								_	サラタ			
	サラタ	ブ油		1	小松	菜		1	鶏もも	5		
l	玉ねき			1	きゅう		きゅうり	1	清酒			
l				1			C 49 7 9	-				
l	しらた			4	サラク				水			
l	干椎	茸		1 '	穀物	酢		1	かつ	お厚削り		
	水			1	三温			1	ごぼう			
		た 1 目 本山 12		1	_			1				
l		お厚削り		1	食塩			_	れん	_h		
5	三温料	唐		1	こしょ	う		1	人参			
Э	みりん	,		1				5	角こん	しにゃく		
		-		\vdash	10.7	, o	n / ="	⊣ ັ				
	清酒			- 5	りんこ	-	りんご	_	冷) 里芋			
	食塩			ľ			<u> </u>		干椎	茸		
	醤油							1	三温	糖		
	卵		ØP	1				1	みりん			
		, , , ,	213	1				-				
	冷)い	んげん							食塩			
				1				1	醤油			
				1				1		いんげん		
				1				-	(LI) /	·N1) N		
				1				1				
-				1				-				
				1								
				1								
-				1				-				
				1								
				1				1				
				1				1				
				1				-				
				1								
				1				1				
				1				1				
-				1				-				
				1								
				1								
				•				-				

調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

	11/	7 (金)	1		11/	(10 (月)	Т		11/	11 (·/c)	
チェック	番号 料理名			番号		料理名	チェック	11/11(火) ² 番号 料理名			
) ±99	本 料理名 1 イギリスパン 2 牛乳 3 野菜スープ 4 鶏肉のジャポネソース 5 スイートポテト			自 1 2 3 4 5	若布ご飯 牛乳 玉ねぎの味噌汁 ますの塩焼き			自 1 2 3 4 5	料理名 ご飯 牛乳 根菜の味噌汁 鶏そぼろ丼 煮浸し		
番号	食品名 イギリスパン	アレルギー原因食物 小麦・乳	番号	若布、	食品名ご飯	アレルギー原因食物	番号	白飯	食品名	アレルギー原因食物	
	飲用牛乳	乳	-	飲用	<u>+</u> 乳	乳	+	飲用	牛乳	乳	
2	ショルダーベーコ		2	水	, ,,,	70	2	水	, ,,,	,,,	
3	ショルダーベーコ ン こしょう 玉ねぎ 水 ブイヨン 人参 マッシュルーム 食塩 かぶ		3	かつに、五ない、一点をは、一点をは、一点をは、一点をは、一点をは、一点をは、一点をは、一点をは		大豆	3		章 三 三 宮 喀 噌	大豆	
	キャベツ ホールコーン		4	ます(薄塩)		ます		サラタ			
4	鶏もも 食塩 こしょう サラダ油 にんにく 玉ねぎ 玉ねぎペースト 醤油 三温糖 穀物酢 水		5	三温 みりん 醤油 冷)い	う う こん いにゃく 糖		4	衛水 玉清温 みりな 食醤いり 冷)い	ねひき肉 煮(千切) ぎ 糖 し E子 いんげん	\$F	
5	さつま芋 バター 調理用牛乳 三温糖 生クリーム	乳乳					5	白人緑えみりが油食粉が	もやし き茸 い	もやし	

調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

	11/	12 (水)	1		11/1:	3 (木)	11/14(金)					
チェック				チェック 番号 料理名								
7 1199	1 カッツ	<u> </u>	7 - 27		`&C	<u> </u>	チェック			村柱 有		
	1 丸パン				飯			1	中華麺			
i	2 牛乳			2 牛	·乳			2	牛乳			
	3 ミネストロー	·ネ			汁			3	味噌ラース	シ		
ļ		-1-				日,立				•		
L					らの磯辺技	易り		4	焼き餃子			
i	5 (中濃ソー)	ス)		5 お	浸し			5	みかん			
	6 カラフルポ	テト			醫油)							
1	0 / / / / / / / / / / /	<i>y</i> 1		0 (2	四 IH /							
												
i												
番号		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	1	白飯			1	中華	麺	小麦		
1			1				1					
	飲用牛乳	乳	1	飲用牛乳		 乳		飲用生	生到.	乳		
2	19(/11 71	30	2	17(7)(1 1 1	u	7.0	2	19(/1)	1 30	7.0		
	1-1 1-2		+	11 - 1274			1	-n-1-3-	L			
	にんにく			サラダ油			1	ごま涯				
i	鶏もも			豚もも			l	にんし	こく			
	こしょう			清酒			1	生姜				
	オレガノ		1				1		ねひき肉			
				人参			1		はいさ凶			
	ローレル			ごぼう				清酒				
	清酒		1	大根			I	水				
	セロリー		1	薄切こん	1781		1	だし目	1.右			
			- 3		11541		1					
	玉ねぎ			水			1	煮干				
	人参		1	かつお厚	夏削り 一		I	鶏ガラ	7			
3	水			冷)里芋			1	人参				
							1		* (* 17)			
	チキンスープ			赤味噌			3		煮(千切)			
	ケチャップ	トマト		白味噌			1	緑豆	ちやし	もやし		
	ダイストマト缶	トヘト		長ねぎ			1	赤味				
	トマトピューレ	トマト		2440			1		シャン			
ĺ		LAL					4		レンヤン			
ĺ	食塩			たら		たら	l	醬油				
ĺ	キャベツ			水小麦粉			1	白練)ごま	ごま		
ĺ	押麦						1	なると		たい・たら		
i	1下久					小及	ł			/CV /C/S		
<u> </u>				米粉			1		レコーン			
	メンチカツ	小麦•大豆		青のり			l	長ねる	ぎ			
4	揚げ油			食塩				にら				
	10/1 / IH		-				1					
	F 1 . 1 . 345	, , .	4	揚げ油			1	澱粉				
5	卓上中濃ソース	トマト・プルーン										
				緑豆もや	し	もやし	4	餃子		小麦·大豆		
	じゃが芋			キャベツ			1 4					
	サラダ油		5	人参				みかん	ν ν	みかん(柑橘)		
	玉ねぎ			小松菜			- 5					
			-	71.14米			\vdash					
	人参						1					
C	ホールコーン		C	卓上醤油	<u> </u>		1					
6	冷)むき枝豆	枝豆(大豆)	6				1					
			1				1					
	食塩		-				1					
	こしょう											
	スープストック						1					
							1					
			+				1					
			1				1					
			L				L					
							1					
							1					
			1				1					
							1					
							1					

調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

11/17(月)						11/	18 (火)	Т	11/19 (水)				
チェック				チェック	番号		<u>料理名</u>	チェック					
, 4)7		ご飯	171 * 조건	7 27	留 与	コッペパン		7 499	<u>番々</u> 1	ご飯	171 4 五4月		
	1												
		牛乳			2	牛乳			2	牛乳			
	3	きのこの明	未噌汁	1	3	米粉のコー	ーンチャウダー	1	3	中華風卵	スープ		
		さばの塩炉			4	ロングウィン	ノナーのケチャップソース		4	春巻			
		即席漬け			5	野菜ソテー					易げのピリ辛炒め		
	Э	四十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二			Э	判米ノノー			Э		分け () () () 十 パタ ()		
				1				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				コッヘ		小麦·乳		白飯				
1	ших			1		•	7 2 10	1	ПИХ				
	&h 111 /	4-回	应	+	Ahr III	牛回	띠	+	&h 111	4- 回	₩		
2	飲用	十扎	乳	2	飲用	十孔	乳	2	飲用	十礼	乳		
	水				サラタ	油			水				
	かつ	お厚削り		1	鶏もも			1	チキン	/スープ			
		もやし	もやし	1	こしょ			1	鶏もも				
			010	-		/		-1)			
	エリン			1	清酒			1	清酒				
	しめじ				玉ねる	<u> </u>			玉ねる				
	えのき	*茸			人参				筍水	煮(千切)			
3	油揚		大豆	1	水			1	人参				
			/\1	1		/7. P		-		H.			
	白味			1		ノスープ		3	黒木	다			
	赤味			3	じやカ			1	食塩				
	小松	菜		1	しめじ			1	こしょ	う			
	長ねぎ さば(薄塩)			1	ホール	レコーン		1	薄口				
				1		ムコーン		1	澱粉	- Im			
			الدر بك	-			(Z)	-			ជា		
4	さは(溥温)	さば	1		用牛乳	乳	1	別		D P		
					米粉				長ね				
	人参 キャベツ きゅうり 清酒				粉チ	ーズ	乳	1	糸み				
					生クリ		乳	1	· · · /				
			キュニル	1			1u	 	+ Y		1 + +=		
			きゅうり		食塩				春巻		小麦·大豆		
								4	揚げる	油			
5	みりん	,			ロングウィンナー			1					
	食塩				ケチュ		トマト		サラタ	が油			
	薄口	143-141		1		ピューレ	トマト	1	にんり				
			1 - 2 2-2	1 .				-					
	塩昆	†	大豆・かつお	4	中濃		トマト		豚肩				
					三温	唐			清酒				
				1	水			1	人参				
				1				1	三温	搪			
					サラタ	ž viti		1	_	v = -			
				-				- 5	食塩				
				1		ケハム短冊		1		マターソース			
				1	こしょ	う		1	トウバ	ンジャン			
					人参			1	生揚	げ	大豆		
				1	玉ね	ギ		1		もやし	もやし		
				- 5	キャハ			1					
				-				-	小松				
				1		んげん		1	ごま涯	Н			
					食塩			L					
					スープ	プストック							
				1				1					
				1-				1					
				1				-					
				1									
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				1				1					
				L				L					
				1				1					
				1				1					
				1	1			1					

調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

	1	1/20 (木)	Т		11	/21 (金)	Т	11/25 (火)					
チェック	番号 料理名			チェック 番号 料理名						料理名			
ッ エツク -		1付生有	アエツク	1		竹埕 有	チェック	_ ·		17/44/1			
	4 キャベツ	レーライス とコーンのサラダ ドレッシング)		1 2 3 4 5	ご飯 牛乳 和風汁 さわらのす 切干大根			1 2 3 4 5	ご飯 牛乳 根菜のごま きびなごフ ひじきの煮	ライ			
番号		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	麦ご飯		1	白飯			1	白飯					
2	飲用牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳	2	飲用	牛乳	乳			
3	サラダ油 にんにく 生姜 豚もも 清酒 こしょう 玉ねぎ 人参 水 じゃが芋 チキンスープ 中濃ソース ケチャップ 醤油 カレーフレーク ホールコーン	トマトトマト	3	だし	お厚削りは	うずらの卵	3	ご人れ大油白赤白白小	こん げ 噌 噌 りごま りごま な 菜	大豆 ごま ごま			
5	人参 キャベツ きゅうり 玉ねぎドレッシン グ	きゅうり / りんご みかん(柑橘)	4	醤油 清酒 澱粉 揚げ	月椎茸		5	ひじき 筍水: 水 かつ:	き煮(短冊) お厚削り ま揚げ(大型	たい・たら・えそ			
6		Y W Y W Y I I I I I I I I I I I I I I I	5	かサダス干しみ三醤食	お厚削り が油 大根			醤油 人参					

調理場名:永山調理所 コース名:Bコース 学齢区分:小学校高学年

	11	/26 (水)	Т		11.	/27 (木)	<u> </u>		11/	28 (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				
) エック			7 エツク				7 エック	_		村连有			
	1 麦ご飯			1	ご飯			1	丸パン				
	2 牛乳		1	2	牛乳			2	牛乳(ミル)	メーク)			
	3 麻婆豆腐	士.	1	3	かしわ汁			3	野菜のスー	-プ者			
						· Y Hi		_					
	4 中華サラ	9		4	和風ハン	ヘーク		4	フライドチョ				
	5 りんご		1	5	炒り豆腐			5	チーズポテ	- }			
			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 .,		70771	ш //	_		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	ш //	丸パ		小麦·乳			
1	麦ご飯		1	白飯			1	メレノヽ	/	小友•孔			
	飲用牛乳	乳		飲用	牛乳	乳		飲用	牛乳	乳			
2	27014 1 12	1.5	2	27 (7 14	, ,,,	, , ,			アミルメーク	大豆・カカオ(ココア)・			
			4				2	111)	ミルメーク				
	サラダ油		1	鶏む						(牛乳停止の方は飲めません)			
l	にんにく		1	清酒									
	生姜		1	人参			_	3/-1	レダーベーコ				
			1						·/ · · · · · ·				
	トウバンジャン		1	ごぼ				ン					
	豚ひき肉		1	大根				こしょ	: 5				
	こしょう		1				\dashv	清酒					
			- 3	薄切こんにゃく									
	清酒			水				玉ね					
	玉ねぎ		1	かつ	お厚削り			人参					
	人参		1	冷)里				水					
							3						
	水			白味	噌			ブイ	ョン				
	ポークスープ			長ね	ぎ			しめし	*				
3	三温糖			27,40				キャ					
							_						
	醤油		1		バーグ	大豆		かぼ					
l	赤味噌		1	醤油				ホー	ルコーン				
l	テンメンジャン		1					食塩					
l			-	三温糖			坟塭						
l	食塩		4	みりん			L						
	木綿豆腐	大豆	1 4	穀物				鶏もも	5)				
	冷)豆腐	大豆	-	水				にん					
		八豆					_						
	澱粉		1	澱粉				生姜					
	長ねぎ						- 1	清酒					
	ごま油			サラク	ず油		┪	醤油					
	<u>し</u> み1円		1				_						
			1	玉ね			4	リニ黒					
	緑豆もやし	もやし	1	人参			"	ガー	リックパウダ				
	しらたき		1	干椎									
	_					1.=		№ 1 P					
	人参			押し		大豆		食塩					
	茎若布		1	和風	だし	かつお	- 1	澱粉					
	きゅうり	きゅうり	_	三温				揚げ					
		C 79 / /	1 ĭ					12001)	11-4				
4	ごま油		1	食塩									
1	生姜		1	みりん			- 1	じゃな	55芋				
	三温糖		1	薄口	醤油			プロー	セスチーズ	乳			
			1			DD.	_	バター					
	醤油		1	いりヨ						乳			
	穀物酢		1	冷) t	♪き枝豆	枝豆(大豆)	5	調理	用牛乳	乳			
	一味唐辛子		1					上白	糖				
l	710/H T 3						┥	食塩					
			4					良塭					
5	りんご	りんご											
J			1										
			1										
			1										
			1										
l			1				ı						
			1										
			1										
			1										
			1										
<u> </u>			1				_						
			1										
1			1										
	1		1										