お弁当の万年屋 TEL:029-267-5104 FAX:029-267-5916

9月 2日 ~ 30日 献立アレルギー表 ** 特定原材料8品目、特定原材料に準ずるもの20品目以外のアレルギーはお弁当の万年屋にお問い合わせくたさい。



															1														
日	曜	献立	一人分	_	_										アレ									_		_			
	- 11		(g)	郞	乳	小麦	エピーカ	λν.	落花生	かに大	豆 カシューナック	3, 4	オレンジ	キウイ	n ++	ŧŧ	リンコ゛	ヤマイモ	マカダ・ミアナッツ	77E	1h	イクラ	サケ	ήn.	+	豚	鶏	ゼラチン	7-E>+"
		豆腐ハンバーグ																								•	•		
		豆腐ハンバーグ	60	1						-		_												<u> </u>		•			
						_					_	-												-		_	_		
		ケチャップ	10	1																									
		ポテトサラダ		•		•																							
2	火	ポテトサラダ	40	•																									
-				-	-	_				_		-												-		-			
		キャベツ	10	1																									
		マヨネーズ	10	•		•				•																			
		ソーセージ		Ť	•	Ť		+	Н			_												H		_	1		
				-	_	_						_				_						_		_		•	_		
		ソーセージ	20	1	•																					•			
		肉野菜炒め				•						•														•	•		
			20	-		ľ						ľ				_								-		_	_		
		豚肉	30									_												_		•			
		玉ねぎ	20	1																									
		人参	3																										
		キャベツ		_		_						-				_								-		-			
			15																										
		もやし	15	il.																									
		いんげん	5	1																									
				-		-						-				_								-	\vdash	-	-		
3	水	中華だし	6	1						•																•	•		
_	,	塩	1																										
		こしょう	0.2																										
				_		-					_	-		_		_		_		_		_		-		-			-
		うすくち醤油	2	-		•				•	•																		
1	1	ごま油	0.5	1		ı			I			•		l				l				l		l					
1	l	納豆		П		•			П	-	•					\Box													
1	1		22	1		•														-				Н					
1	l	納豆	30	1—		_			ш		_	_		Ь_				<u> </u>				<u> </u>		_		Ь.		Щ	
1	1	ミートボール	L	L	•	•			L I		•			L				L				L		L		•	•	L	
1	1	ミートボール	25	1	•	•					•															•	•		
\vdash	—		- 23	_	_	_			\vdash	_	_	+		-		\dashv	_	H				H		-		Ť	_	\vdash	
		コロッケ	l	•		_					•	L		L			•	L				_		_		L	•		
1	l	コロッケ	49	•	•	•			ı 1		•	1		1				1				1		1		1	•		
		中濃ソース (パック)	5	1		г						г					•							П		Г			
1	l	わかめサラダ	<u> </u>	╫		۰			\vdash			Ι-		\vdash		\vdash	Ť	\vdash				\vdash		H		\vdash		\vdash	
1	1		l	1		•				- 1	•	•		_				<u> </u>				L		<u> </u>		<u> </u>			
1	l	わかめ	2.5	1		L			L I			L		L				L				L		L		L			
		人参	2																										
				_		_						_				_								-		-			
		ツナ	3	-							•	_												_		_			
		とうもろこし	2	1																									
4	木	和風ドレッシング	5			•						•																	
		鶏ひき肉とごぼうの甘辛炒め		₩	-			-	\vdash	_	_	ř				-								 		-			
						•					•																•		
		鶏ひき肉	20	1																							•		
		大豆油	1							-	•																		
		ごぼう		_		_					-	_				_								-		-			
			30	_																									
		いんげん	12	1																									
		醤油		1		•					_		1					_				_					_		
																								l					
1			2			_					•	_																	
		砂糖	2			ľ				ľ	•																		
		砂糖				Ľ				ľ																			
			2 0.2												71.	11.45													
日	曜	砂糖	2 0.2 一人分												アレ														
日	曜	砂糖 かつおだし	2 0.2		乳		It' h:	- yn	落花生		豆 hシューナック	3. 4	オレンジ	キウイ				ヤマイモ	789" 277-27	77t'	ſħ	197	サ ケ	₩n*	4	豚	鶏	ゼラチン	7-E/1
日	曜	砂糖 かつおだし	2 0.2 一人分		_	小麦	It' h	yn'	落花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ J. 4	* オレンジ	‡9·1				trit	7±9° 27±77	77£	ſħ	195	サケ	ψn	+	豚	_	ゼラチン	アーモント
日	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ	2 0.2 一人分 (g)	∮ β	•	小麦	It' h	- yn*	落花生	かに大	豆 カシューテック	/ ∃. 4	* \$1/79	‡91			リンコ゛	tvít	7h9 27†97	7711	ſħ	195	<u> </u>	ψn	4	豚	•	€ 757	7−モンド [*]
B	曜	砂糖 かつおだし献 立チキンカツチキンカツ	2 0.2 一人分 (g)	§β	•	小麦	It' h	יאי.	落花生	かに大	豆 カシューナック	/ J. 4	オレンジ	<u></u> +			リンコ゛	रेर/स	789 277-77	77E	ſħ	イクラ	サ ケ	₩n*	牛	豚	_	€ 757	7-Evi [*]
В	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ	2 0.2 一人分 (g)	§β	•	小麦	IE h:	<u> у</u> л`	落花生	かに大	豆 カシューテック	√ ∃, <u>4</u>	* \$1239	+91			リンコ゛	†v4E	789" 27777	77E	<i>1</i> π	197	サケ	₩n*	4	豚	•	₹ [*] 75°2	7-€/ド
B	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ 中濃ソース (パッケ)	2 0.2 一人分 (g) 60 5	卵・	•	小麦	It' h	- yn	落花生	から大	豆 カシューナック	/ 3. 4	オレンジ	‡9·1			リンコ゛	tvít	789" 277-7	7711	1h	197	サケ	ψn	4	豚	•	₹ [*] 7₹>	7-tvh
Ħ	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ サ濃ソース (パック) 大豆油	2 0.2 一人分 (g)	卵●	•	小麦	It' h	- yn*	落花生	クルミ大	豆がシューナッツ	1 3, 4	1 11/29	+91			リンコ゛	†₹/E	789 275-77	7711	<i>1</i> ክ	<i>197</i>	サケ	#n ⁻	4	豚	•	€ 757	7-Evh'
日	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	2 0.2 一人分 (g) 60 5		•	小麦	It' h	= y/\^*	落花生	クルミ大	豆 カシューナック	v 3, 4	1 11/29	+††			リンコ゛	रेर/स	789 27777	771€	<i>1</i> π	197	<i>サケ</i>	ψn	4	豚	•	€ 757	7-tvh'
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ 中濃ソース (パック) 大豆油 ビーンズサラダ ミックスピーンズ	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5	卵	•	小麦	It' h	- ул`	落花生	クルミ大	豆がシューナッツ	/ 3, 4	オレンジ	‡91			リンコ゛	रेरर्गर	789 27777	791	1h	107	#7	у л.	牛	豚	•	₹ 7f7	7-EVF
Ξ 5	曜	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	2 0.2 一人分 (g) 60 5	卵	•	小麦	It' h	= yn'	落花生	クルミ大	豆がシューナッツ	/ 3. 4	オレンジ	‡91			リンコ゛	रंग्स	785 2777	771	1h	107	#7	ħv.	4	豚	•	€ 7f2	7-EVI
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5	5/1	•	小麦	It' h	= y^	落花生	クルミ大	豆 カシューチック	7 3 7	1 11/29	‡ 91			リンコ゛	रर्गस	785 2777	771€	1h	197	77	ħv.	4	豚	•	€ 7f2	7-EVI
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ 中濃ソース (パッカ) 大豆油 ビーンズサラダ ミックスピーンズ ツナ キャベツ	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8	<u>∮</u> 1	•	小麦		- yn-	落花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ 3 7	7 11/29	‡91			リンコ゛	tvÆ	788 277-77	7711	1h	197	#7	ħv.	牛	豚	•	₹ 757	7-t/f'
		砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 10 3	卵 •	•	小麦		= yn	落花生	クルミ 大	豆 カシューチック	, 1, 2, 4	7 オレンジ	‡91			リンコ゛	रर्गस	788 277-77	79€	1h	197	97	#n.	4	豚	•	€ 77>	7-t/h'
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ 中濃ソース (パッカ) 大豆油 ビーンズサラダ ミックスピーンズ ツナ キャベツ	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8	卵 •	•	小麦		= 7/n°	落花生	クルミ 大	豆 カシューナック	, 1, 2, 4	1 1129	‡91			リンコ゛	१ रर/स	785 27777	771	1h	197	97	#n.	4	豚	•	€ 7f>	7-€215
		砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 5 23 8 10 3 0.2	\$P\$	•	小麦		= 7/n*	落花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ 3. 4	1 109	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			リンコ゛	१ र/स	789 27777	7712	1h	1/27	#7	#n.	4	豚	•	€ 7f>	7-tyl
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 10 3	\$P\$	•	小麦		= yn*	源花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ 3. 4	1 109	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			リンコ゛	रेर/स	785 27777	7712	17	1977	77	#n.	4	豚	•	€ 372	7-51
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ ・ チキンカツ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	2 0.2 (g) (60 5 5 5 23 8 10 3 3 0.2 0.05	98	•	小麦		= yn*	落花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ 3 7	1 11297	‡ † † †			リンコ゛	रेर√स्	789 277-77	771-	17	1/07	97	#n	4	用家	•	€ 372	7-6/1
		砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 5 23 8 10 3 0.2	98	•	小麦		- 7/n'	藩花生	クルミ 大	豆 カシューナック	/ 3. 4	1 1109	‡91			リンコ゛	tv4E	789 27779	7712	17	1/07	77	#n	4	脉	•	€ 7f>	7-64
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ ・ チキンカツ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	2 0.2 (g) (60 5 5 5 23 8 10 3 3 0.2 0.05	98	•	小麦		- 7/n	落花生	クルミ 大 (((((((((((((((((((豆 カシューナック	7 3 7	1 \$1297	‡91			リンコ゛	tv4E	785 2777	771	1h	197	77	ħv.	4	豚		£ 377×	7-1-1-1
		砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ チキンカツ 中濃ソース (パッカ) 大豆油 ビーンズサラダ ミックスピーンズ ツナ キャベツ マヨネーズ 塩 こしょう パインコンボート パインコンボート あじのさんが焼き	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 100 3 0.2 0.05	99	•	小麦			- 落花生	クルミ 大	豆がユーナック	7 2 7	1 \$1297	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			リンコ゛	†7/E	789 27777	771	17	197	77	ħv.	4		•	€ 37>	7-t/+
	金	砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2 (g) (60 5 5 5 23 8 10 3 3 0.2 0.05	99	•	小麦 •		= Yn*	高花生 -	クルミ 大	豆 於江十分	, 3, 4	1 1000	‡91			リンコ゛	₹₹√€	735 57777	7714	17	1/27	77	#n.	4		•	ë 752	7-5/
	金	砂糖	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 100 3 0.2 0.05	99	•	小麦		= 7/10	孫花生	クルミ 大	豆がユーナック	, 3, 4	1 1129	‡91			リンコ゛	भ्रेप्स स्थापन स्यापन स्थापन स्यापन स्थापन	189 271-7	771€	1h	1/27	77	#n	4		•	e' 352	7-64
	金	砂糖	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 100 3 0.2 0.05	§/1 ●	•	小麦 •		= Yn	孫花生	クルミ 大	豆 於江十分	/ 2 7	1 1129	‡91			リンコ゛	१ २८/स	195 2717	7712	1h	1/97	77	#n.	4		•	£ 377>	7-101
	金	砂糖	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 100 3 0.2 0.05	卵 ・ ・	•	小麦 •		= Y/\(\delta\)		クルミ 大	豆 於江十分	/ 3. 4	1 81097	‡91			リンコ゛	रर्गस	199 271-7	7716	1h	1/97	97	9/1	4		•	€ 7F2	7-64
5	金	砂糖	2 0.22 - 人分 (g) 600 5 5 5 233 8 8 100 3 0.22 0.055 30 600	βη • •	•	小麦 •		- Yn'	孫花生	クルミ 大 (((((((((((((((((((国 by_++/7	, 3, 4	tiosi	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			リンコ゛	tv4t	195 3717	7714	1h	1/27	97	Ħл.	4		•	e' 717)	7-01
	金	砂糖	2 0.2 一人分 (g) 60 5 5 23 8 100 3 0.2 0.05	βη • •	•	小麦 •		= yn	落花生	クルミ 大 (((((((((((((((((((豆 於江十分	, 1, 4	1 1097	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			リンコ゛	†v/€	735 57777	7714	45	1/27	97	#n*	4		•	e 317	7-5/1
5	金	砂糖	2 0.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 100 100 100 100 100 100 100	9N •	•	小麦 •		= yn		クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by_++/7	, 3, 4	1 1000	‡9/			リンコ゛	भेग्य/E	735 2717	771	17	107	97	ул [*]	4		•	€ 37>	7-51
5	金	砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	99	•	小麦 •		= 'yn'	落花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by2-7-7-7	(3 7	d duvi	‡91			リンコ゛	†7/E	285 57177	7712	15	1/07	97	#//	4		•	£ 357	7-4-1
5	金	砂糖	2 0.2 (g) (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	98	•	小麦 •		= 7/10	高花生 -	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by2-7-7-7	(3 7	41227	‡91			リンコ゛	†7/E	of the	7712	1h	1/07	77	ħv.	4		•	€ 375V	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	98	•	小麦 •		- yn'	斯花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by2-7-7-7	/ 3 7	1 11097	‡91			リンコ゛	भरतस	28 (111)	7712	1h	197	77	#n'	4		•	₹ 7f2	7-6-1-1
5	金	砂糖	2 0.2 (g) (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	98	•	小麦 •		= V/\(\text{N}\)	源花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by2-7-7-7	(3, 4	4129	‡91			9>2	tvÆ	100 22115	771	1h	1/27	97	Ħn'	4		•	£ 377>	7-bř
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	99	•	小麦 •		- VA*	源花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	国 by2-7-7-7	, 1 7	1 81292	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			9>2	77/6	ay zum	7716	1 th	1/27	97	Hyn'	4		•	£ 3177	7-64
5	金	砂糖	2 0.2 (g) (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	913		小支		= 7/n*		クルミ 大 ((((((((((((((((((II 201-177	7 3 7	\$100°	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			9>2	tv/E	28 (2117)	796	4ħ	1077	97	9/1	4		•	€ 317	7-64
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	99		小麦 •		- 7/1	藩花生	クルミ 大 ((((((((((((((((((国 by2-7-7-7	, 3, 4	1 81007	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			9>2	****	W 2017	771	17	1077	97	#n*	4		•	£ 317	7-51
5	金	砂糖	2 0.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 1.6.6 0.5 5 6 0.5 6	9R		小友		- Y/N*	落在生	クルミ大	3 20x+7y2	, 3, 4	dioxi	‡9/			9>2	+v/E	28 (111)	796	17	107	97	the state of the s	4		•	£ 357	7-64
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 6 600 600 600 600 600 6	98		小支			落花生	クルミ大	II 201-177	. 3. 4	1 1005	‡91			9>2	\tau_{1}	100 221-17	7716	13	107	97	#/\n^	4		•	E Hy	7-51
5	金	砂糖 かつおだし 献 立 チキンカツ	2 0.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 1.6.6 0.5 5 6 0.5 6	98		- 小支 - ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		= 75	落花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()		1 3 4	dissipation	‡91			922	भगति । 	ay zum	771€	11h	1/07	77	ijл.	4		•	£ 372	7-01
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 5 5 5 5 5 5 6 600 600 600 600 600 6	98		小友			落花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()	3 20x+7y2	(3 7	1000	‡974			9>2	\tau_{\tau_1}	285 (2177)	7712	11	199	97	у л.	4		•	ë 7f7	7-51
5	金	砂糖	2 0.2 (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	98		小麦 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		= 75	區花生	クルミ 大 () () () () () () () () () ()		() 7	4109	\$ 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			922	†7/E	W 2017	7716	1h	1/27	77	#n^	4		•	e' 359	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 6 600 600 600 600 6	98		小皮			落花生	7%2 ×	II No.+77	(] 7	41/29	‡91			922	tv/f	28 (111)	798	11	1/9 7	97	9/1	4		•	£ 359	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (e) 600 55 55 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	身 身		小麦 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		= 7/n°	源化生	7%2 ×		/ 2 7	41>>>	\$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$			922	\tau\{\tau\}	100 2015	7716	1h	195	97	#n	4		•	€ 397>	7-51
5	金	砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2.2 (g) 600 5 5 5 5 5 5 5 5 6 600 600 600 600 6	身 身		小皮			落花生	7%2 ×	II No.+77	7 2 7	1122	\$97			922	TV/E	29 27:17	7716	45	197	97	9/	4		•	£ 757v	7-01
5	金	砂糖 かつおだし 献 立	2 0.2.2 (g) (e) 600 55 55 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	身 身		小支 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •) 高化生	7/1/2 ×	1 20x	()] ?	1 \$100	\$97			922	Tr/E	285 (2177)	771	45	1/97	97	9/1	4			£ 370	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (の 0.2.2 (n) (の 0.2.2 (n)	98		小支			源花生	7/h \(\frac{1}{2}\)		1 2 4	1 1109	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			922	treet	wf 2017	796	45	1/27	97	9/	4			€ 517/	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (のでは、 のでは、 のでは、 のでは、 のでは、 のでは、 のでは、 のでは、			小支			落花生	7/12 × 4		3. 4	41/29	\$ +9 f			922	trie	28 (111)	7716	17	1/27	97	9/1	4			€ 372	7-51
5	金	砂糖	2 0.2.2 (g) (の 0.2.2 (n) (の 0.2.2 (n)			小支			源化生	7/12 × 4		3. 4	1 1109	\$ † † † † † † † † † † † † † † † † † † †			922	+7/E	10 21:17	7716	15	107	97	#n^	4			€ 317	7-6/1

(g) 朝 乳 小麦 比 た が 3ca 2/g 八元 1 1 1 1 本 (g) 前の 電子 1 1 1 1 本 (g) 前の 電子 1 1 1 1 本 (g) 前の 音子 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1	
10 10 10 10 10 10 10 10	
Tota	
Tajpho	
# 10 *	
X	•
人参 2	•
はくさい 15	•
中華だし 5 地 0.2 は 0.2 は 0.5 は	•
こしょう 0.2 0.5	•
うすくち醤油 2	•
	•
贈 40	•
Table Ta	
A A A A A A A A A A	
大豆油	
11 木 人参 5 0.1	
いりごま 0.1 個油 1.5 砂糖 1.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0	
砂糖 1.5 かつおだし 0.2 でま油 0.5 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
かつおだし 0.2 ごま油 0.5 大学芋 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
大学芋 大学芋 30 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
大学芋 30 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
豚ひき肉 30 玉ねぎ 25 人参 2 キャベツ 20 青ピーマン 2 中華だし 6 オイスターソース 1 ● ●	
王ねぎ 25 人参 2 キャベツ 20 青ビーマン 2 中華だし 6 オイスターソース 1 ● ●	• •
人参 2 キャベツ 20 青ピーマン 2 中華だし 6 オイスターソース 1 ● ●	1 1 1
青ピーマン 2 中華だし 6	
中華だし 6	
	• •
砂糖 0.5	
でんぶん 0.5 カップグラタン • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
カップグラタン カップグラタン 25 ● ● ●	
わかさぎフリッター	
わかさぎフリッター 30 ●	
日曜 献立 一人分 アレルギー	u 1 0 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
(g) 卵 乳 小表 It' 加 1/n 高 を 2 から 大田 50-2-79 コマ 4109 45/4 ドサ 刊 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	サバ 牛 豚 鶏 ぎ テチン アーモント
チキン南蛮 60 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
マヨネーズ 6 ● ● ● ●	•
ピーフン炒め	•
16 火 キャベツ 8	
人参 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
人参 4 コンソメ 0.3 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
人参 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	•
人参 4	
人参 4	
人参 4	
人参 4 コンソメ 0.3 ± 0	
人参 4	
人参 4 コンソメ 0.3 塩 0.2 にしょう 0.05 厚焼き卵 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	
人参	
人参 4 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
人参	
人参 4 0.3 0.3 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
人参	

日	曜	献立	一人分												アレル													
П	唯		(g)	_	_	_	Iť.	ニーブル	落花生	クルミ	大豆 がュー	±99 ⊒ ₹	オレンジ	キウイ	n' ## EE	_	₹₹√E	マカダーミアナック	77t'	1 カ	イクラ	ታታ	ħν.	#	豚	_	ゼラチン	7-E>+"
		メンチカツ メンチカツ	65	•		•					•			Н		•									•	•		
		中濃ソース (パック)	5	_	Ĭ	ľ								П		•									Ť			
		焼きそば		•		•					•					•									•			
		中華麺 大豆油	36	-		•					•			Н									_		_			
		豚ひき肉	8			Н								Н											•			
		キャベツ	10																									
		人参	1	_		L								Н									_		_			
19	金	焼きそばソース(粉末) 焼きそばソース(液体)	2 5	-		•								Н		•									_		\dashv	
		ほうれん草とたまねぎのソテー			•	•					•			П		Ť									•	•	_	
		ほうれん草	20	_																								
		<u>玉ねぎ</u> とうもろこし	40	_										Н									_		_			
		ハム	2	_										Н											•		一	
		コンソメ	2	_	•	•					•			П											Ť	•	T	
		塩	0.2																									
		<u>こしょう</u> 大豆油	0.05	_		H					•			Н											_			
		白身魚のフライ		┢		•					•			Н		•											_	
		白身魚のフライ	60			•					•																	
		大豆油	1								•																	
		中濃ソース (パック) 春雨サラダ	5		•	•					•	•		Н		•									•		_	
1		春雨	5			٦						ľ		Н														
22	月	わかめ	1.6	-										П														
1		人参	5	_		L								Ш			L											
1		とうもろこし ノンオイル中華ドレッシング	2 5	_	•	•					•			Н			Н								•		\dashv	
1	l	小松菜	5	-		Ĺ								Ы									L		H			
1		ハムステーキ												П											•	•		
<u> </u>		ハムステーキ 鮭の塩焼き	20	┡	F	H			-					Н		H	H		L				L		•	•		
1		鮭	40			Н								Н			H					•						
1		塩	0.2	-		L								╚														
	١.	春巻				•					•														•			
24	水	番油(パック)	25 5	_		•					•			Н									_		•			
		大豆油	5	-		•					•			Н														
		きんぴられんこん				•					•	•																
<u> </u>		きんぴられんこん	30	L		•					•	•			71 "													
日	曜	献立	一人分 (g)	BR	到	小麦	IF.	יוני =	落 花生	クルミ	大豆 炒~-	±>9 ∃° ⊐	7 オレンジ		アレル: バサ EE		†7/∓	7h9' 27to7	77F	4h	イケラ	#4	ψn*	牛	豚	雜	ゼ ラチン	アーモンド
		八宝菜	10/	212	70	•	_	,		,	•	+		H			Г		Ė		.,,	,,	Ė		•	•		
1	l	豚肉	40	1																					•		T	
	ı					_						_		-					_						_			
		大豆油	1								•																	
		大豆油 玉ねぎ									•																	
		大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい	1 20								•																	
		大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ	1 20 2 30 1																									
25	*	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし	1 20 2 30 1 6								•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ	1 20 2 30 1																						•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油	1 20 2 30 1 6			•					•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース	1 20 2 30 1 6 1			•	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 千草焼き	1 20 2 30 1 6 1 0.2 2			_	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース	1 20 2 30 1 6 1 0.2		•	_	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き 干草焼き チキンナゲット チキンナゲット	1 20 2 300 1 6 6 1 0.2 2 2 1 1 40 40	•	_	•	•				•														•			
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き 干草焼き チキンナゲット 大豆油	1 20 2 300 1 1 6 6 1 1 0.2 2 2 1 1 40	•	•	•	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き 干草焼き チキンナゲット 大豆油 チキンソテー	1 20 2 30 1 6 1 0.2 2 1 1 40	•	•	•	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き 干草焼き チキンナゲット 大豆油	1 20 2 300 1 6 6 1 0.2 2 2 1 1 40 40	•	•	•	•				•														•	•		
25	木	大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き デキンナゲット チキンナゲット チキンナデー チャンソテー キャベツとえだまめとツナ炒め キャベツ	1 20 2 30 1 1 0.2 2 1 1 40 40 80	•	•	•	•				•														•	•		
25	木	大豆油	1 20 2 30 1 6 1 0.22 2 1 1 40 5 80	•	•	•	•				•														•	•		
		大豆油 玉ねぎ 人参 はくさい きくらげ 中華だし 塩 こしょう うすくち醤油 オイスターソース 干草焼き デキンナゲット チキンナゲット チキンナデー チャンソテー キャベツとえだまめとツナ炒め キャベツ	1 20 2 30 1 1 0.2 2 1 1 40 40 80	•	•	•	•				•														•	•		
25	木	大豆油	1 1 200 2 2 2 3 300 300 300 300 300 300 200 2	•	•	•	•				•														•	•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 200 2	•	•	•	•				•														•	•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3		•	•	•				•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 200 2		•	•	•				•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3		•	•					•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 200 2		•		•				•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3	•	•	•	•				•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3	•	•						•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 1 1 2 7 2 7 2 2 7 2 2 7 2 2 7 2 7 2 7 2		•						•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 1 1 6 6 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		•						•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 1 1 2 7 2 7 2 2 7 2 2 7 2 2 7 2 7 2 7 2		•						•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3		•						•															•		
		大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 100 100 100 100 100 100 1		•	•					•															•		
26	金	大豆油 大豆油 大豆油 大豆油 大豆油 大豆 大豆	1 1 200 2 2 3 300 300 300 100 1 1 1 2 7 2 7 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		•						•															•		
26	金	大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 300 300 300 3		•						•															•		
26	金	大豆油 大豆油 大豆油 大豆油 大豆油 大豆 大豆	1 1 200 2 2 3 300 300 300 100 1 1 1 2 7 2 7 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		•						•															•		
26	金	大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 5 5 0.55 300 300 300 300 300 300 300 300 300 3		•						•															•		
26	金	大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 3 5 5 2 2 2 2 0.55 0.55		•			_			•															•		
26	金	大豆油	1 1 200 2 2 3 300 300 300 300 5 5 0.55 300 300 300 300 300 300 300 300 300 3		•			_			•															•		

В	曜		献立	一人分														アレ	ルギ	-												
н	PE		HIV TT	(g)	卵	乳	小麦	IF.	カニ	λν <u>.</u>	落花生	クルミ	大豆	カシューナッツ	3, 4	オレンジ	キウイ	v, tt	ŧŧ	リンコ゛	†7√E	マカダ ミアナック	77t'	1 ታ	イクラ	ታታ	ήn,	+	豚	鶏	ゼラチン	7-E>+"
		鶏の唐	揚げ										•																	•		
			鶏の唐揚げ	66																										•		
			大豆油	5									•																			
		ジャー	マンポテト			•	•						•																•	•		
			じゃがいも	30																												
			玉ねぎ	10																												
30	火		ベーコン	3									•																•			
			大豆油	1									•																			
			コンソメ	2		•	ullet						•																	•		
			塩	0.2																												
			こしょう	0.05																												
		りんご	シロップ漬け																	•												
		1	りんごシロップ漬け	20																•												