2025/11/14

献立NO.	No.3,		NO4.		NO7.		NO7.		NO8.		NO8.	No.10,13,15		No.10,13,15		
R7.12	魚のオイル漬け		オイスターソース		あげはんぺん		あげはんぺん		ちくわ		ちくわ	トマトケチ	トマトケチャップ		ウスターソース	
R7.12																
	カツオ	80.1	魚介エキス	33.1	魚肉すり身	76.1	(前列より)		魚肉すり身	83.69	※前列より	トイト		醸造酢	32.9	
	大豆油		(かき・ほたて・魚醤)		(イトヨリ MIX)				(イトヨリ・タチウ		魚肉には、イトヨ	砂糖・ぶどう糖	22	砂糖類	26.7	
	野菜エキス		砂糖		でん粉	7.97	魚肉には、イトヨリ		オ・ママカリMIX)		リ. タチウオ. マ	果糖液糖		ブドウ糖果		
	食塩		かき	10.2	(馬鈴薯)		の他にタチウオ.ママ		澱粉	9.30	マカリの他にグチ	醸造酢	4	糖液糖		
	調味料(アミノ酸)	0.28	たん白加水分解物	10.2	植物油	4.32	カリ.グチ.キントキ.		ばれいしょ		キントキ. コチ	食塩	3	砂糖		
	水		こんぶエキス		(なたね・大豆)		コチ.ハモ.クロヒラ		とうもろこし		ハモ. クロヒラ	たまねぎ	1	野菜·果実	11.8	
			酵母エキス		砂糖		アジ.シマアジ.ハゼ.		ぶどう糖		アジ. シマアジ.	香辛料	0.11	トマト		
			水あめ		ぶどう糖		ヒメジ.エソ.ハタト		砂糖		ハゼ. ヒメジ. エ			にんじん		
			食塩		大豆たん白		ビウオが含まれる可		食塩		ソ. ハタ. トビウ			玉ねぎ		
			酒精		食塩	0.76	能性があります。		炭酸Ca		オが含まれる可能			プルーン		
配合割合			増粘剤	1.7	加工でん粉	3.04			塩化K	0.35	性があります。			食塩	6.1	
			(加工でん粉)		(タピオカ)									たんぱく加水	3.5	
			水	9.5	塩化カリウム	0.29			※次列へ					分解物		
														酵母エキス	0.6	
					※次列へ									香辛料	0.3	
														水	18.1	
									/タミ〉	*******		こります しつおがも	z+ω			
														-10		
1 -								_			-ション防止措置はとってい		_			
											−ション防止措置はとってい		されてい	6ŧ0 <u> </u>		
%								(注	意喚起>	アレルギー	-<注意喚起>として記載か	ぶあるもの				
												+		_		
	/->.b>	_	/->. h>			± == \						Z=1.55				
	<コンタミ>		<コンタミ>		<同一ライン使用>							<コンタミ>				
	無し		無し		卵 乳 小麦 ごま 鶏肉 山芋 リンゴ							無し				
					病内 山子 · ゼラチン エb											
					肉 カニ イカ											
					肉肉	ינאנו ו										
					124											
	<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>		<アレルゲン表示対象>				<アレルゲン表示対象>			イマロル だいま	/フ!!. <i>だ</i> いまこせ会へ		<アレルゲン表示対象>	
	大豆油															
	人立出		無し		大豆				無し			無し		無し		

献立NO.	NO17.		NO18		NO18	B	NO20.		
R7.12	かまぼこ((白)	オールス/	パイス	チリパウ	ダー	シナモンシュガー		
		87.52 6.75 3.07 1.72 0.94	オールスパイス	100	チリパウ パラ カ 食塩 クミン 赤 オレーリック ニュンタ・ 無し	グー 12.76 12.03 0.76 0.76 0.76	シナモンシー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	80 20	