

まごころ御膳_栄養成分表 (5日間)

日付	献立	栄養成分							
8/11(月)	山の日								
8/12(火)	ツナマヨご飯	熱量	521 kcal	炭水化物	65.9 g	カリウム	395 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	105 µg
	チキンカツ 和風あん	たんぱく質	16.8 g	糖質	62.3 g	カルシウム	53 mg	ビタミンB1	0.16 mg
	なすの南蛮風	脂質	21.1 g	食物繊維	3.6 g	リン	198 mg	ビタミンB2	0.13 mg
	豆の白和え	-	-	食塩相当量	1.9 g	鉄	1.7 mg	ビタミンC	17 mg
	チンゲン菜と薄揚げの和え物	-	-	-	-	-	-	-	-
8/13(水)	白飯	熱量	502 kcal	炭水化物	71.3 g	カリウム	371 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	204 µg
	牛すき煮	たんぱく質	14.4 g	糖質	66.9 g	カルシウム	18 mg	ビタミンB1	0.15 mg
	三色いなりの煮物	脂質	17.8 g	食物繊維	4.4 g	リン	191 mg	ビタミンB2	0.18 mg
	彩り野菜とツナの玉子和え	-	-	食塩相当量	2.2 g	鉄	1.9 mg	ビタミンC	22 mg
	大根のナムル	-	-	-	-	-	-	-	-
8/14(木)	白飯	熱量	468 kcal	炭水化物	77.1 g	カリウム	557 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	92 µg
	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	たんぱく質	14.3 g	糖質	72.0 g	カルシウム	3 mg	ビタミンB1	0.25 mg
	揚げじゃが芋のキーマカレーソース	脂質	12.1 g	食物繊維	5.1 g	リン	218 mg	ビタミンB2	0.13 mg
	ほうれん草とコーンのサラダ	-	-	食塩相当量	1.7 g	鉄	1.8 mg	ビタミンC	27 mg
	昆布豆	-	-	-	-	-	-	-	-
8/15(金)	梅菜飯	熱量	506 kcal	炭水化物	72.5 g	カリウム	430 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	81 µg
	豚肉と野菜の旨煮	たんぱく質	13.9 g	糖質	68.8 g	カルシウム	60 mg	ビタミンB1	0.26 mg
	肉しゅうまい	脂質	19.0 g	食物繊維	3.7 g	リン	167 mg	ビタミンB2	0.16 mg
	春雨とたけのこの炒め物	-	-	食塩相当量	2.4 g	鉄	1.5 mg	ビタミンC	31 mg
	切干大根と葉大根の炒り煮	-	-	-	-	-	-	-	-

* のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。

* 食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、ご注意ください。

* 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

* 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。

* 肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。

* 食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。

* アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。

まごころおかず_栄養成分表 (5日間)

日付	献立	栄養成分							
8/11(月)	山の日								
8/12(火)	牛肉と蓮根の炒め物	熱量	418 kcal	炭水化物	22.6 g	カリウム	489 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	296 µg
	がんもどきの白だし仕立て	たんぱく質	16.7 g	糖質	17.5 g	カルシウム	3 mg	ビタミンB1	0.15 mg
	じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め	脂質	28.4 g	食物繊維	5.1 g	リン	210 mg	ビタミンB2	0.18 mg
	わかめとキャベツのナムル	-	-	食塩相当量	2.8 g	鉄	2.5 mg	ビタミンC	20 mg
	大根と人参の煮物	-	-	-	-	-	-	-	-
8/13(水)	国産サンマの煮付け	熱量	374 kcal	炭水化物	22.1 g	カリウム	563 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	141 µg
	豚肉と大根の甘煮	たんぱく質	16.4 g	糖質	17.5 g	カルシウム	30 mg	ビタミンB1	0.20 mg
	こうや豆腐ときのこの和風炒め	脂質	25.2 g	食物繊維	4.6 g	リン	208 mg	ビタミンB2	0.24 mg
	ほうれん草と白菜の黒ごま和え	-	-	食塩相当量	2.6 g	鉄	2.0 mg	ビタミンC	13 mg
	ポテトの真砂和え	-	-	-	-	-	-	-	-
8/14(木)	豚肉とズッキーニのごま味噌炒め	熱量	417 kcal	炭水化物	21.7 g	カリウム	357 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	237 µg
	オムレツ 中華風ホワイトソースがけ	たんぱく質	15.2 g	糖質	17.2 g	カルシウム	53 mg	ビタミンB1	0.32 mg
	大豆と野菜の炒め物	脂質	31.1 g	食物繊維	4.5 g	リン	247 mg	ビタミンB2	0.21 mg
	角切りチーズとキャベツのサラダ	-	-	食塩相当量	2.4 g	鉄	1.8 mg	ビタミンC	21 mg
	わかめとねぎのナムル	-	-	-	-	-	-	-	-
8/15(金)	肉じゃがコロッケ	熱量	470 kcal	炭水化物	34.6 g	カリウム	518 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	239 µg
	豚肉とキャベツの玉子炒め	たんぱく質	11.7 g	糖質	30.4 g	カルシウム	86 mg	ビタミンB1	0.23 mg
	枝豆とコーンの人参マヨサラダ	脂質	32.3 g	食物繊維	4.2 g	リン	127 mg	ビタミンB2	0.09 mg
	しば漬けと切干大根の甘酢和え	-	-	食塩相当量	2.5 g	鉄	1.3 mg	ビタミンC	18 mg
	小松菜と薄揚げのお浸し	-	-	-	-	-	-	-	-

* のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。

* 食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、ご注意ください。

* 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

* 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。

* 肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。

* 食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。

* アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。

まごころダブル_栄養成分表 (5日間)

日付	献立	栄養成分							
8/11(月)	山の日								
8/12(火)	牛肉と蓮根の炒め物	熱量	557 kcal	炭水化物	34.9 g	カリウム	539 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	254 µg
	アジの塩こうじ焼き	たんぱく質	23.4 g	糖質	29.5 g	カルシウム	3 mg	ビタミンB1	0.24 mg
	じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め	脂質	34.9 g	食物繊維	5.4 g	リン	297 mg	ビタミンB2	0.21 mg
	わかめとキャベツのナムル	-	-	食塩相当量	3.2 g	鉄	2.7 mg	ビタミンC	20 mg
	大根と人参の煮物	-	-	-	-	-	-	-	-
8/13(水)	豚肉のスタミナ炒め 卵黄ソース	熱量	456 kcal	炭水化物	24.3 g	カリウム	760 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	237 µg
	国産サンマの煮付け	たんぱく質	19.9 g	糖質	18.9 g	カルシウム	28 mg	ビタミンB1	0.36 mg
	こうや豆腐ときのこの和風炒め	脂質	32.6 g	食物繊維	5.4 g	リン	260 mg	ビタミンB2	0.28 mg
	ほうれん草と白菜の黒ごま和え	-	-	食塩相当量	3.2 g	鉄	2.3 mg	ビタミンC	30 mg
	ポテトの真砂和え	-	-	-	-	-	-	-	-
8/14(木)	カレイの唐揚げ ニラあんかけ	熱量	547 kcal	炭水化物	35.5 g	カリウム	624 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	241 µg
	豚肉とズッキーニのごま味噌炒め	たんぱく質	23.9 g	糖質	29.4 g	カルシウム	39 mg	ビタミンB1	0.38 mg
	大豆と野菜の炒め物	脂質	35.8 g	食物繊維	6.1 g	リン	322 mg	ビタミンB2	0.31 mg
	角切りチーズとキャベツのサラダ	-	-	食塩相当量	2.9 g	鉄	1.9 mg	ビタミンC	33 mg
	わかめとねぎのナムル	-	-	-	-	-	-	-	-
8/15(金)	イカと豚肉のトマト煮	熱量	539 kcal	炭水化物	42.8 g	カリウム	589 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	256 µg
	肉じゃがコロッケ	たんぱく質	15.4 g	糖質	37.4 g	カルシウム	44 mg	ビタミンB1	0.27 mg
	枝豆とコーンの人参マヨサラダ	脂質	35.0 g	食物繊維	5.4 g	リン	205 mg	ビタミンB2	0.12 mg
	しば漬けと切干大根の甘酢和え	-	-	食塩相当量	3.1 g	鉄	1.6 mg	ビタミンC	21 mg
	小松菜と薄揚げのお浸し	-	-	-	-	-	-	-	-

* のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。

* 食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、ご注意ください。

* 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

* 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。

* 肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。

* 食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。

* アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。

まごころ小箱_栄養成分表 (5日間)

日付	献立	栄養成分							
8/11(月)	山の日								
8/12(火)	白飯	熱量	384 kcal	炭水化物	57.0 g	カリウム	365 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	98 µg
	チキンカツ 和風あん	たんぱく質	12.7 g	糖質	53.8 g	カルシウム	38 mg	ビタミンB1	0.12 mg
	なすの南蛮風	脂質	11.7 g	食物繊維	3.2 g	リン	160 mg	ビタミンB2	0.10 mg
	豆の白和え	-	-	食塩相当量	1.5 g	鉄	1.4 mg	ビタミンC	15 mg
	ほうれん草と薄揚げの和え物	-	-	-	-	-	-	-	-
8/13(水)	白飯	熱量	367 kcal	炭水化物	51.2 g	カリウム	288 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	140 µg
	牛すき煮	たんぱく質	11.0 g	糖質	48.4 g	カルシウム	23 mg	ビタミンB1	0.12 mg
	がんもどきの煮物	脂質	12.7 g	食物繊維	2.8 g	リン	143 mg	ビタミンB2	0.12 mg
	彩り野菜とツナの玉子和え	-	-	食塩相当量	1.7 g	鉄	1.5 mg	ビタミンC	21 mg
	大根と人参のナムル	-	-	-	-	-	-	-	-
8/14(木)	白飯	熱量	330 kcal	炭水化物	54.6 g	カリウム	445 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	75 µg
	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	たんぱく質	10.8 g	糖質	50.4 g	カルシウム	16 mg	ビタミンB1	0.17 mg
	じゃが芋のキーマカレーソース	脂質	8.4 g	食物繊維	4.2 g	リン	166 mg	ビタミンB2	0.10 mg
	ほうれん草のサラダ	-	-	食塩相当量	1.4 g	鉄	1.4 mg	ビタミンC	28 mg
	昆布豆	-	-	-	-	-	-	-	-
8/15(金)	白飯	熱量	367 kcal	炭水化物	56.9 g	カリウム	273 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	114 µg
	豚肉と野菜の旨煮	たんぱく質	9.0 g	糖質	54.3 g	カルシウム	15 mg	ビタミンB1	0.17 mg
	肉しゅうまい	脂質	12.2 g	食物繊維	2.6 g	リン	110 mg	ビタミンB2	0.10 mg
	春雨とピーマンの炒め物	-	-	食塩相当量	1.5 g	鉄	1.0 mg	ビタミンC	21 mg
	いんげんと人参のお浸し	-	-	-	-	-	-	-	-

* のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。

* 食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、ご注意ください。

* 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

* 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。

* 肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。

* 食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。

* アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。

まごころ手鞠_栄養成分表 (5日間)

日付	献立	栄養成分							
8/11(月)	山の日								
8/12(火)	チキンカツ 和風あん	熱量	253 kcal	炭水化物	17.0 g	カリウム	346 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	104 µg
	なすの南蛮風	たんぱく質	10.4 g	糖質	13.8 g	カルシウム	50 mg	ビタミンB1	0.09 mg
	豆の白和え	脂質	16.1 g	食物繊維	3.2 g	リン	118 mg	ビタミンB2	0.10 mg
	チンゲン菜と薄揚げの和え物	-	-	食塩相当量	1.5 g	鉄	1.1 mg	ビタミンC	17 mg
		-	-	-	-	-	-	-	-
8/13(水)	牛すき煮	熱量	269 kcal	炭水化物	19.2 g	カリウム	352 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	204 µg
	三色いなりの煮物	たんぱく質	10.5 g	糖質	15.2 g	カルシウム	18 mg	ビタミンB1	0.09 mg
	彩り野菜とツナの玉子和え	脂質	16.6 g	食物繊維	4.0 g	リン	128 mg	ビタミンB2	0.16 mg
	大根のナムル	-	-	食塩相当量	2.1 g	鉄	1.3 mg	ビタミンC	22 mg
		-	-	-	-	-	-	-	-
8/14(木)	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	熱量	232 kcal	炭水化物	24.8 g	カリウム	539 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	92 µg
	揚げじゃが芋のキーマカレーソース	たんぱく質	10.3 g	糖質	20.0 g	カルシウム	3 mg	ビタミンB1	0.19 mg
	ほうれん草とコーンのサラダ	脂質	11.3 g	食物繊維	4.8 g	リン	155 mg	ビタミンB2	0.12 mg
	昆布豆	-	-	食塩相当量	1.7 g	鉄	1.3 mg	ビタミンC	27 mg
		-	-	-	-	-	-	-	-
8/15(金)	豚肉と野菜の旨煮	熱量	270 kcal	炭水化物	19.8 g	カリウム	380 mg	レチノール活性当量 (ビタミンA)	66 µg
	肉しゅうまい	たんぱく質	9.4 g	糖質	16.8 g	カルシウム	4 mg	ビタミンB1	0.23 mg
	春雨とたけのこの炒め物	脂質	17.9 g	食物繊維	3.0 g	リン	99 mg	ビタミンB2	0.11 mg
	切干大根と葉大根の炒り煮	-	-	食塩相当量	1.8 g	鉄	0.8 mg	ビタミンC	27 mg
		-	-	-	-	-	-	-	-

* のどに詰まらせないように、よく噛んでお召し上がりください。

* 食材に骨や硬い部分などが残っている場合がありますので、ご注意ください。

* 都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

* 栄養成分値は献立作成時の計算値であり、食材・調理状況により差異が生じる場合があります。目安の数値としてお考えください。

* 肉類・魚介類・卵などの食材や別添の小袋は電子レンジの加熱時間により破裂の恐れがありますので、ご注意ください。

* 食事療法をされている方は、事前に医療機関にてご相談ください。

* アレルギー物質表記は、別紙にてご用意しております。ご希望の方は、「まごころスタッフ」にお申し付けください。

まごころ御膳_アレルギー表 (5日間)

日付	献立	アレルギー
8/11(月)	山の日	
8/12(火)	ツナマヨご飯	白飯 ツナマヨご飯 無し 卵・小麦・さば・大豆
	チキンカツ 和風あん	チキンカツ 和風あん ブロッコリー 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉 小麦・大豆 無し
	なすの南蛮風	なすの南蛮風 南蛮風ジュレ 小麦・大豆 小麦・大豆・ゼラチン
	豆の白和え	豆の白和え 小麦・大豆・ごま
	チンゲン菜と薄揚げの和え物	チンゲン菜と薄揚げの和え物 小麦・大豆
8/13(水)	白飯	白飯 無し
	牛すき煮	牛すき煮 ほうれん草の煮物 椎茸の煮物 小麦・牛肉・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆
	三色いなりの煮物	三色いなりの煮物 人参の煮物 卵・小麦・大豆・鶏肉・やまいも 小麦・大豆・鶏肉
	彩り野菜とツナの玉子和え	彩り野菜とツナの玉子和え 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大根のナムル	大根のナムル 小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま
8/14(木)	白飯	白飯 無し
	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	マグロハンバーグ おろしポン酢 ブロッコリー 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 小麦・大豆・ゼラチン 無し
	揚げじゃが芋のキーマカレーソース	揚げじゃが芋 キーマカレーソース 無し 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご
	ほうれん草とコーンのサラダ	ほうれん草とコーンのサラダ 無し
	昆布豆	昆布豆 無し
8/15(金)	梅菜飯	白飯 梅、葉大根 無し 小麦・さば・大豆
	豚肉と野菜の旨煮	豚肉の旨煮 野菜の旨煮 小麦・さば・大豆・豚肉 小麦・さば・大豆
	肉しゅうまい	肉しゅうまい もやし、ニラ 卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま ごま
	春雨とたけのこの炒め物	春雨とたけのこの炒め物 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	切干大根と葉大根の炒り煮	切干大根と葉大根の炒り煮 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

* 『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料 : えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
 特定原材料に準ずるもの : アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま
 さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツ※1 ※1: マカダミアナッツの含有については一部未確認の原材料もございます

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
 最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。
 * 調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

まごころおかず_アレルギー表 (5日間)

日付	献立	アレルギー
8/11(月)	山の日	
8/12(火)	牛肉と蓮根の炒め物	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 無し
	がんもどきの白だし仕立て	小麦・さば・大豆 小麦・さば・大豆
	じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
	わかめとキャベツのナムル	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大根と人参の煮物	小麦・大豆
8/13(水)	国産サンマの煮付け	小麦・大豆 小麦・さば・大豆 卵・小麦・乳成分・大豆
	豚肉と大根の甘煮	小麦・大豆・豚肉・りんご・ごま 小麦・大豆・ごま
	こうや豆腐ときのこの和風炒め	小麦・大豆・豚肉
	ほうれん草と白菜の黒ごま和え	小麦・大豆・ごま
	ポテトの真砂和え	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン
8/14(木)	豚肉とズッキーニのごま味噌炒め	小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま 小麦・落花生・大豆・ごま 無し
	オムレツ 中華風ホワイトソースがけ	卵・小麦・大豆 小麦・乳成分・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大豆と野菜の炒め物	小麦・大豆 無し
	角切りチーズとキャベツのサラダ	卵・小麦・乳成分・大豆
	わかめとねぎのナムル	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
8/15(金)	肉じゃがコロケ	卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉 小麦
	豚肉とキャベツの玉子炒め	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	枝豆とコーンの人参マヨサラダ	卵・小麦・落花生・乳成分・大豆
	しば漬けと切干大根の甘酢和え	小麦
	小松菜と薄揚げのお浸し	小麦・大豆

* 『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料	: えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツ※1 ※1: マカダミアナッツの含有については一部未確認の原材料もございます

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。
* 調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

まごころダブル_アレルギー表 (5日間)

日付	献立	アレルギー
8/11(月)	山の日	
8/12(火)	牛肉と蓮根の炒め物	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 無し
	アジの塩こうじ焼き	無し 無し
	じゃが芋と玉ねぎのツナ炒め	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんご・ゼラチン
	わかめとキャベツのナムル	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大根と人参の煮物	小麦・大豆
8/13(水)	豚肉のスタミナ炒め 卵黄ソース	小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 小麦・落花生・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 卵・乳成分・大豆・ゼラチン
	国産サンマの煮付け	小麦・大豆 小麦・さば・大豆
	こうや豆腐ときのこの和風炒め	小麦・大豆・豚肉
	ほうれん草と白菜の黒ごま和え	小麦・大豆・ごま
	ポテトの真砂和え	小麦・乳成分・大豆・ゼラチン
8/14(木)	カレイの唐揚げ ニラあんかけ	無し 大豆・りんご・ゼラチン 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 無し
	豚肉とズッキーニのごま味噌炒め	小麦・落花生・大豆・豚肉・ごま 小麦・落花生・大豆・ごま 無し
	大豆と野菜の炒め物	小麦・大豆 無し
	角切りチーズとキャベツのサラダ	卵・小麦・乳成分・大豆
	わかめとねぎのナムル	小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
8/15(金)	イカと豚肉のトマト煮	大豆・豚肉・ゼラチン 大豆・ゼラチン いか
	肉じゃがコロケ	卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉 小麦
	枝豆とコーンの人参マヨサラダ	卵・小麦・落花生・乳成分・大豆
	しば漬けと切干大根の甘酢和え	小麦
	小松菜と薄揚げのお浸し	小麦・大豆

* 『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料	: えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツ※1 ※1: マカダミアナッツの含有については一部未確認の原材料もございます

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。

* 調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

まごころ小箱_アレルギー表 (5日間)

日付	献立	アレルギー
8/11(月)	山の日	
8/12(火)	白飯	無し
	チキンカツ 和風あん	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉 小麦・大豆 無し
	なすの南蛮風	小麦・大豆 小麦・大豆・ゼラチン
	豆の白和え	小麦・大豆・ごま
	ほうれん草と薄揚げの和え物	小麦・大豆
8/13(水)	白飯	無し
	牛すき煮	小麦・牛肉・大豆 小麦・大豆
	がんもどきの煮物	小麦・大豆 小麦・大豆・鶏肉
	彩り野菜とツナの玉子和え	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大根と人参のナムル	小麦・ごま
8/14(木)	白飯	無し
	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 小麦・大豆・ゼラチン 無し
	じゃが芋のキーマカレーソース	小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご
	ほうれん草のサラダ	無し
	昆布豆	無し
8/15(金)	白飯	無し
	豚肉と野菜の旨煮	小麦・さば・大豆・豚肉 小麦・さば・大豆
	肉しゅうまい	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま 小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	春雨とピーマンの炒め物	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	いんげんと人参のお浸し	小麦・大豆

* 『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料	: えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの	: アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツ※1 ※1: マカダミアナッツの含有については一部未確認の原材料もございます

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。

* 調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。

まごころ手鞠_アレルギー表 (5日間)

日付	献立	アレルギー
8/11(月)	山の日	
8/12(火)	チキンカツ 和風あん	卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉 小麦・大豆 無し
	なすの南蛮風	小麦・大豆 小麦・大豆・ゼラチン
	豆の白和え	小麦・大豆・ごま
	チンゲン菜と薄揚げの和え物	小麦・大豆
8/13(水)	牛すき煮	小麦・牛肉・大豆 小麦・大豆 小麦・大豆
	三色いなりの煮物	卵・小麦・大豆・鶏肉・やまいも 小麦・大豆・鶏肉
	彩り野菜とツナの玉子和え	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	大根のナムル	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごま
8/14(木)	マグロハンバーグ おろしポン酢のせ	小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉 小麦・大豆・ゼラチン 無し
	揚げじゃが芋のキーマカレーソース	無し 小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご
	ほうれん草とコーンのサラダ	無し
	昆布豆	無し
8/15(金)	豚肉と野菜の旨煮	小麦・さば・大豆・豚肉 小麦・さば・大豆
	肉しゅうまい	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま ごま
	春雨とたけのこの炒め物	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	切干大根と葉大根の炒り煮	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

* 『特定原材料』および『特定原材料に準ずるもの』の使用状況について表示しております。

特定原材料 : えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
 特定原材料に準ずるもの : アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま
 さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツ※1 ※1: マカダミアナッツの含有については一部未確認の原材料もございます

* アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
 最終的な判断は、専門医にご相談のうえ、お客様ご自身でご判断頂きますようお願い致します。
 * 調理・盛付の際には細心の注意を払っていますが、他の特定原材料が微量混入するおそれがあります。