2013年10月1日(火)こじか　昼食

麦ご飯 ミンチカツ チンゲン菜とツナのソテー もやしのごま酢和え フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	458 kcal
	たんぱく質	13.9 g
	脂質	14.4 g
	炭水化物	65.6 g
	カルシウム	174 mg
	食塩相当量	1 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
					小麦(パン)・乳つなぎ×は		
	★ミンチカツ				豚肉の竜田揚げに変更		
J252	メンチカツ		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	C110　豚肉　40g(20g×２切に切る)	鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・鶏皮・ゼラチン・パン粉・フライミックス粉・植物油脂・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・調味ｴｷｽ・水	調味料(アミノ酸等)・着色料・炭酸Ca・ｿﾙﾋﾞﾄｰﾙ・乳化剤・加工でん粉
Q102	油			大豆	(醤油・みりんで味付けして片栗をまぶして	食用大豆油・食用なたね油	
					新しい油で揚げる)		
	★チンゲン菜とツナのソテー						
W039	チンゲンサイ				すべての魚×はツナなし		
A206	玉ねぎ				J112　コーン5g　入り野菜ソテー		
M039	ツナ{缶}			大豆		きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*					
Q601	中華だし	*	小麦	大豆・鶏肉		チキンエキス・食塩・砂糖・粉末醤油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー	L-グルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・核酸・コハク酸ナトリウム
	★もやしのごま酢和え				(ごま該当なし)		
A804	太もやし						
A001	人参						
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q001	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖	B					
L412	白ごま	B		ごま		ごま	
	★フルーツ						
M004	パイン{缶詰}			パイン		パイナップル・砂糖・水	クエン酸
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―

2013年10月2日(水)段上　昼食

麦ご飯
アジの生姜煮
鶏肉とキャベツの塩昆布和え
味噌汁(うす揚げ・玉葱)
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	399 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	7.7 g
炭水化物	61.4 g
カルシウム	186 mg
食塩相当量	1.7 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	押し麦×は家より持参	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
	★アジの生姜煮				青魚×はアジなし		
B641	アジ				牛肉と玉葱の生姜煮に変更		
Q401	砂糖	A			(C001 牛肉30g　A206玉ねぎ20g)		
Q002	醤油	A	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q502	酒	A				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
9000	和風だし	A				食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
A301	土生姜	A					
	★鶏肉とキャベツの塩昆布和え				海藻×は塩昆布なし和え物		
C201	鶏肉			鶏肉	(出し・醤油・味醂)		
A051	キャベツ						
J188	ほうれん草						
J112	コーン						
H018	細切塩吹昆布		小麦	大豆		昆布・醤油・砂糖・味醂	ソルビット・グルタミン酸ナトリウム・DLアラニン・GS－200(甘味料)・乳酸ナトリウム・グリシン・ブルラン
	★味噌汁(うす揚げ・玉葱)				大豆製品・海藻×は		
A206	玉ねぎ				うす揚げ・わかめなしL320麩入り味噌汁		
A001	人参						
K107	うす揚げ			大豆		丸大豆・植物油脂	凝固剤
L560	わかめ						
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ						
G008	りんご			りんご			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月3日(木)こじか　昼食

麦ご飯
鶏肉の焼肉タレ焼
小松菜のお浸し
かぼちゃのバター焼
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	476 kcal
たんぱく質	17.5 g
脂質	17.7 g
炭水化物	58.6 g
カルシウム	179 mg
食塩相当量	0.9 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
	★鶏肉の焼肉タレ焼				（ごま該当なし）		
C204	鶏肉			鶏肉			
Q301	塩						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ						
M035	焼肉のタレ		小麦	大豆・りんご・豚肉・ごま		醤油・ぶどう糖果糖液糖・玉ねぎ・砂糖・りんご・植物性たん白加水分解物・にんにく・大豆発酵調味料・食塩・ゴマ油・でん粉・醸造酢・コチジャン・ゴマ・蜂蜜・香辛料・ポークエキス	増粘剤・アルコール
	★小松菜のお浸し						
J191	小松菜						
A001	人参						
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤（アルコール）
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				食塩・糖質（グラニュー糖・ぶどう糖）・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末）・水	調味料(アミノ酸等）
	★かぼちゃのバター焼				乳製品×はバターなし焼き南瓜（油）		
A104	かぼちゃ						
N001	バター		乳	大豆		バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料（カロテン）
Q301	塩	＊					
	★フルーツ						
G005	オレンジ			オレンジ			
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—

2013年10月4日(金)段上　昼食

麦ご飯
肉豆腐
白菜のおかか和え
味噌汁(さつま芋・もやし)
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	469 kcal
たんぱく質	17.6 g
脂質	13.2 g
炭水化物	66.3 g
カルシウム	238 mg
食塩相当量	1.6 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
	★肉豆腐				大豆製品×は豆腐なし牛肉の甘辛煮(牛肉多め)		
K004	焼豆腐			大豆		大豆・水	凝固剤(にがり)
C001	牛肉			牛肉			
C035	牛肉			牛肉			
A206	玉ねぎ						
K302	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
Q401	砂糖	A					
Q502	酒	A				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q002	醤油	A	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
9000	和風だし	A				食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
	★白菜のおかか和え				すべての魚×は花かつおなし和え物		
A052	白菜						
J193	キヌサヤ						
A001	人参						
Q001	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
L601	花かつお					かつお(荒亀節)	
	★味噌汁(さつま芋・もやし)						
A201	さつま芋						
A804	太もやし						
A734	青ねぎ						
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ						
G010	柿						
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月7日(月)段上・阪急　昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	414 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	19.6 g
炭水化物	41.3 g
カルシウム	181 mg
食塩相当量	2.2 g

黒糖ロール
豚肉のオイスターソース炒め
コーンポテト
スープ(ブロ・わかめ)
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更
②パン(小麦・乳)×は、Y830 白ご飯に変更

魚介調味料×はオイスターソースなし
炒め物に変更
(醤油・味醂・酒)

乳料理・乳製品×は牛乳・バターなし
コーンポテトに変更(塩)

海藻×はわかめなし
玉ねぎ 10g 入りｽｰﾌﾟに変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品	食品原材料	食品添加物
	★黒糖ロール				
3700	黒糖ロールパン	小麦・乳	大豆	小麦粉・黒砂糖・発酵風味液・トレハロース・マーガリン・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・ファットスプレッド・食塩	乳化剤・着色料(カラメル)・イーストフード・ビタミンC・香料
	★豚肉のオイスターソース炒め				
C102	豚肉		豚肉		
C125	豚肉		豚肉		
A051	キャベツ				
A206	玉ねぎ				
A001	人参				
Q102	油		大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース		貝	かき汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・でん粉・たん白加水分解物他	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・香料
Q002	醤油	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q502	酒			醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
	★コーンポテト				
A713	じゃが芋				
J112	コーン				
A251	パセリ				
N027	牛乳	乳			
N001	バター	乳	大豆	バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
Q301	塩				
	★スープ(ブロ・わかめ)				
J194	ブロッコリー				
L560	わかめ				
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉	デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩				
	★フルーツ				
M149	パイン{缶詰}		パイン	パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

2013年10月9日(水)段上　昼食

★メキシカンライス(ﾒｷｼｺ)
鶏肉のｶﾚｰﾏﾘﾅｰﾄﾞｿｰｽ
★かぼちゃと豆のサラダ(ﾒｷｼｺ)
スープ
マンゴープリン(マンゴー入り)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	690 kcal
たんぱく質	21.7 g
脂質	24.4 g
炭水化物	86 g
カルシウム	181 mg
食塩相当量	2.9 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料			アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★メキシカンライス(ﾒｷｼｺ)							
L826	滋賀県産キヌヒカリ							
Q604	コンソメ			小麦・乳	大豆・鶏肉	卵つ・乳つ・乳調×は、コンソメ・ベーコンなし ゆかりご飯に変更 (L527　ゆかり国産)	食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
Q510	ケチャップ						トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
D014	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉		豚ロース肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・食用動物油脂	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・カルミン酸色素
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
J613	ｲｴﾛｰﾋﾟｰﾏﾝ,ﾚｯﾄﾞﾋﾟｰﾏﾝ,ﾋﾟｰﾏﾝ						黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
Q715	ガーリックパウダー				大豆		ガーリックパウダー・でんぷん	調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q510	ケチャップ	A					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご		野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・マッシュルーム・りんご)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・アミノ酸液	増粘剤(ｸﾞｱｰｶﾞﾑ)・カラメル色素・甘味料(甘草)
Q002	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q740	チリパウダー	A					赤唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・その他香辛料	
Q301	塩	A						
	★鶏肉のｶﾚｰﾏﾘﾅｰﾄﾞｿｰｽ							
C812	鶏肉				鶏肉			
L101	小麦粉			小麦				
L106	片栗粉						馬鈴薯澱粉	
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Y212	ワインビネガー	A					ぶどう果汁・砂糖・アルコール・食塩・水	
Q401	砂糖	A						
Q301	塩	A						
Q704	カレー粉	A					ﾀｰﾒﾘｯｸ・ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ・ｸﾐﾝ・ﾌｪﾇｸﾞﾘｰｸ・ﾁﾘﾍﾟｯﾊﾟｰ・ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ他	
Q002	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
A204	にんにく	A						
	★かぼちゃと豆のサラダ(ﾒｷｼｺ)					マヨネーズ×はマヨなしサラダ(塩)		
A104	かぼちゃ							
J614	4種豆のミックス						カンネッリーニ(白いんげん豆)・チェーチ(エジプト豆)・レッドキドニー(赤インゲン豆)・ボルロッティ(インゲン豆)	
A101	胡瓜							
Q505	マヨネーズ			卵	大豆		食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
Q301	塩	*						
	★スープ					きのこ×はえのきなし		
A052	白菜					J112コーン入りスープに変更		
J193	キヌサヤ							
A352	えのき							
8999	ブイヨン{無添加}				鶏肉		デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩							
	★マンゴープリン(マンゴー入り)					乳料理・マンゴー×はマンゴープリンなし		
X905	マンゴー					R184　和梨ゼリー　に変更	マンゴー・砂糖・水	クエン酸・塩化カルシウム
U851	マンゴープリンの素			乳	大豆		糖類(ぶどう糖・粉飴・砂糖)・脱脂粉乳・粉末油脂・寒天・食塩	増粘多糖類・香料・乳化剤・カロチン色素・アナトー色素
N027	牛乳			乳				
R099	水							
X604	寒天						海藻(紅藻類)	
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					お茶×は麦茶なし		

2013年10月10日(木)こじか　昼食

麦ご飯
牛肉のおかか炒め
もやしの青のり和え
蒸さつまいも
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	485 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	15.2 g
炭水化物	67.8 g
カルシウム	167 mg
食塩相当量	0.9 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
	★牛肉のおかか炒め				すべての魚×は花かつおなし炒め物		
C001	牛肉			牛肉			
C035	牛肉			牛肉			
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	A					
Q002	醤油	A	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤（アルコール）
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	A				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
L601	花かつお					かつお（荒亀節）	
	★もやしの青のり和え				海藻・ごま原型×は		
A804	太もやし				白ゴマ・青のりなし和え物に変更		
A051	キャベツ						
J112	コーン						
L537	青のり粉					青サのり粉	
L407	白ごま			ごま		ごま	
Q001	醤油		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤（アルコール）
Q014	みりん					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし					食塩・糖質（グラニュー糖・ぶどう糖）・風味原料（かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末）・水	調味料(アミノ酸等）
	★蒸さつまいも						
A201	さつま芋						
	★フルーツ						
G010	柿						
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―

2013年10月11日(金)段上　昼食

麦ご飯
★千草焼
ナムル
味噌汁(うす揚げ・じゃが芋
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	446 kcal
たんぱく質	16.7 g
脂質	12.9 g
炭水化物	62.1 g
カルシウム	214 mg
食塩相当量	1.7 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料			アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯					押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ							
L831	押麦							
	★千草焼					卵原型・きのこ・枝豆×は千草焼なし		
N701	卵			卵		鶏肉の照焼に変更		
C111	豚ミンチ				豚肉	(C204　とりもも60g　玉ねぎ20gソテー)		
A206	玉ねぎ							
L401	干しいたけ							
J704	青豆				大豆			
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	A						
Q001	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q002	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	A					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	A					食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
	★ナムル					(ごまは該当なし)		
J191	小松菜							
L402	千切大根							
A001	人参							
L407	白ごま				ごま		ごま	
A204	にんにく	B						
Q002	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q001	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖	B						
Q103	ごま油	B			ごま		食用ゴマ油	
Q301	塩	B						
	★味噌汁(うす揚げ・じゃが芋					大豆製品×はうす揚げなし		
A713	じゃが芋					L320　麩入り味噌汁		
K107	うす揚げ				大豆		丸大豆・植物油脂	凝固剤
A734	青ねぎ							
Q203	味噌				大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌				大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}				さば・魚介類・魚介エキス		さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ							
G005	オレンジ				オレンジ			
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					お茶×は麦茶なし		

2013年10月16日(水)段上　昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	560 kcal
たんぱく質	17.3 g
脂質	19.2 g
炭水化物	76.2 g
カルシウム	188 mg
食塩相当量	1.9 g

わかめご飯
★さんまフライ
★ハム入り春雨炒め
味噌汁(豆腐・南瓜)
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★わかめご飯				海藻×はわかめなし白ご飯に変更		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L508	炊込わかめ					わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
					卵つなぎ・小麦パン・青魚×は		
	★さんまフライ				サンマフライなし		
J285	さんまフライ		小麦・卵	大豆・魚(原型)	C204　とりもも60gの竜田揚げに変更	さんま・パン粉・小麦粉・食塩・大豆たん白・卵白粉末・でん粉・水	加工デンプン・調味料(アミノ酸)・乳化剤・増粘多糖類
Q102	油			大豆	(醤油・酒・味醂・片栗粉)	食用大豆油・食用なたね油	
					※新しい油で揚げる		
	★ハム入り春雨炒め						
D004	ロースハム		卵	大豆・豚肉	卵つなぎ×はハムなし	豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポークブイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤・発色剤・カルミン酸色素・香辛料抽出物・トランスタミナーゼ製剤
L318	春雨				J112コーン入り春雨炒めに変更	甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
J193	キヌサヤ						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	B					
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
8999	中華だし	B	小麦	大豆・鶏肉		チキンエキス・食塩・砂糖・粉末醤油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー	L-グルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・核酸・コハク酸ナトリウム
	★味噌汁(豆腐・南瓜)				大豆製品×は豆腐なし		
K001	豆腐			大豆	L320　麩入り味噌汁	大豆・水	凝固剤(にがり)
A104	かぼちゃ						
J188	ほうれん草						
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ				もも(加熱)×はR421ーロゼリーに変更		
M148	黄桃{缶詰}			もも		黄もも・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月17日(木)段上・阪急　昼食

豚汁うどん
ひじきの煮物
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	376 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	14.5 g
炭水化物	45.8 g
カルシウム	243 mg
食塩相当量	2.3 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★豚汁うどん				①大豆製品のみ×は厚揚げなしうどん		
L201	うどん		小麦		(豚肉多め)	小麦粉・食塩	
C125	豚肉			豚肉			
K105	厚揚			大豆	②小麦・大豆製品×は厚揚げ・うどんなし	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
A206	玉ねぎ				・厚揚げ、麺なし豚汁		
A052	白菜				・B644　サバ40gの塩焼		
A803	ごぼう				※白ご飯は家から持参		
Q201	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
9000	和風だし					食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
Q014	みりん	*				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q001	醤油	*	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
A734	青ねぎ						
	★ひじきの煮物				海藻・魚介食品・小麦つなぎ・豆類×は		
L558	ひじき				ひじき・ちくわ・グリンピースなし		
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	L402　千切大根・人参の煮付	魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
A001	人参						
J101	グリンピース						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	B					
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
	★フルーツ				バナナ×はR421ーロゼリーに変更		
G017	バナナ			バナナ			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月18日(金)こじか　昼食

麦ご飯
牛肉の生姜炒め
かぼちゃの天ぷら
小松菜のお浸し
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	487 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	17 g
炭水化物	64.1 g
カルシウム	188 mg
食塩相当量	1 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料			アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯					押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ							
L831	押麦							
	★牛肉の生姜炒め							
C001	牛肉				牛肉			
C035	牛肉				牛肉			
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
M040	生姜焼のタレ			小麦	大豆		本醸造醤油・糖類(果糖ぶどう糖液糖・砂糖)・醸造酢・食塩・食用植物油脂・おろし生姜・かんきつ果汁・おろしにんにく・こしょう	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香辛料抽出物・酸味料
	★かぼちゃの天ぷら							
A104	かぼちゃ							
L101	小麦粉			小麦				
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★小松菜のお浸し							
J191	小松菜							
Q001	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B					食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
	★フルーツ					もも(加熱)×はR421ーロゼリーに変更		
X710	黄桃{缶詰}				もも		黄桃・糖類(砂糖・ぶどう糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖)・クエン酸	
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―

2013年10月21日(月)段上・阪急　昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	411 kcal
たんぱく質	15.5 g
脂質	19.2 g
炭水化物	42.1 g
カルシウム	191 mg
食塩相当量	2.4 g

ロールパン
ハンバーグデミグラスソース
★ベーコンと野菜のソテー
スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★ロールパン				①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更		
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆	②パン(小麦・乳)×は、Y830 白ご飯に変更	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・VC・香料
	★ハンバーグデミグラスソース						
J706	ハンバーグ		小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉	小麦つなぎ・乳つなぎ・乳調×は	鶏肉・粒状植物性たん白・玉ねぎ・パン粉・牛脂・赤ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水	アミノ酸等・リン酸塩(Na)・着色料(カラメル)
Q102	油			大豆	ハンバーグ・デミグラスソースなし	食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)	A			チキンチャップに変更	ぶどう果汁・ぶどう糖	酸化防止剤(亜硝酸塩)
Q014	みりん	A			(C204 とりもも60g)	もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q512	トマトピューレ	A			(ｹﾁｬｯﾌﾟ・ｳｽﾀｰｿｰｽ・ﾜｲﾝ・ﾋﾟｭｰﾚ・砂糖・塩)	トマト	
Q513	デミグラスソース	A	小麦・乳	大豆・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉		小麦粉・動物油脂(豚脂・牛脂)・野菜(玉葱・人参)・ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ・ｳｽﾀｰｿｰｽ・砂糖・食塩・ﾋﾞｰﾌｴｷｽ・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
Q510	ケチャップ	A				トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q301	塩	A					
	★ベーコンと野菜のソテー				卵つなぎ・乳つなぎ・乳調×は		
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	ベーコンなし	豚ロース肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・食用動物油脂	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・くん液・カルミン酸色素
A051	キャベツ				J112コーン入り野菜ソテーに変更		
A001	人参						
J192	インゲン						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q604	コンソメ	*	小麦・乳	大豆・鶏肉		食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
	★スープ				海藻×はわかめなしスープ		
J188	ほうれん草				(野菜多め)		
A206	玉ねぎ						
L560	わかめ						
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉		デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩						
	★フルーツ						
X979	みかん{缶詰}					みかん・砂糖・水	酸味料
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—

2013年10月23日(水)段上　昼食

コーンライス
パンプキンシチュー
ブロッコリーのサラダ
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	516 kcal
たんぱく質	18.1 g
脂質	15.7 g
炭水化物	74.2 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	2.5 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★コーンライス				乳調×はコーンライスなし白ご飯		
L826	滋賀県産キヌヒカリ				(Y830　白ご飯)		
R099	水						
Q604	コンソメ		小麦・乳	大豆・鶏肉		食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
J112	コーン						
Q604	コンソメ	＊	小麦・乳	大豆・鶏肉		食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
Q301	塩	＊					
	★パンプキンシチュー				きのこ・乳調・乳料理×は		
C201	鶏肉			鶏肉	しめじ・シチューの素・牛乳なし		
A104	かぼちゃ				チキンポトフ		
A713	じゃが芋				(ブイヨン・塩・醤油)		
A001	人参						
A206	玉ねぎ						
A356	本しめじ						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q725	クリームシチューの素		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉		小麦粉・植物油脂・デキストリン・粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・脱脂粉乳・クリーミングパウダー・香辛料・オニオンペースト・オニオンパウダー・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・全粉乳・調味油・バターミルクパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
N027	牛乳		乳				
J101	グリンピース						
	★ブロッコリーのサラダ						
J194	ブロッコリー						
A101	胡瓜						
W069	イエローピーマン						
M110	ツナフレーク			大豆		まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
N029	レモン果汁	B				レモン・醸造酢	香料
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q401	砂糖	B					
Q301	塩	B					
Q001	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Y238	オリーブ油	B					
	★フルーツ						
G008	りんご			りんご			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月28日(月)段上・阪急　昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	472 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	18.7 g
炭水化物	60.8 g
カルシウム	180 mg
食塩相当量	2.3 g

ロールパン
大豆ひじきコロッケ
★スパゲティと野菜のソテー
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

①乳含むパンのみ×は、
NEG麦ロール35g に変更
②パン(小麦・乳)×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦パン・海藻・大豆×はコロッケなし
C110 豚肉 40g(20g×2切に切る)
(醤油・みりんで味付けして片栗をまぶして
新しい油で揚げる)

卵つなぎ・小麦麺・乳調味料×は
ウインナー・ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｰ・コンソメなし
野菜ソテー(ケチャップ・塩)

海藻×はわかめなしスープ
(野菜多め)

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	食品原材料	食品添加物
	★ロールパン					
4105	ロールパン		小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・VC・香料
	★大豆ひじきコロッケ					
J703	大豆ひじきコロッケ		小麦	大豆・豚肉	じゃが芋・大豆・豚肉・砂糖・乾燥マッシュポテト・にんじん・大豆油・醤油・ひじき・発酵調味液・食塩・水・パン粉・米粉・小麦粉	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★スパゲティと野菜のソテー					
L312	スパゲティ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
D011	ウィンナー		卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料(植物性たん白・でん粉・粗ゼラチン)・デキシトリン・食塩・果糖・チキンエキス・香辛料・加工でん粉	調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤・pH調整剤・発色剤・カルミン酸色素・くん液
A206	玉ねぎ					
J112	コーン					
J195	グリーンアスパラ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q510	ケチャップ				トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q604	コンソメ	*	小麦・乳	大豆・鶏肉	食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
Q301	塩	*				
	★わかめスープ					
L560	わかめ					
A002	大根					
A001	人参					
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉	デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩					
	★フルーツ					
M149	パイン{缶詰}			パイン	パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2013年10月30日(水)段上　昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	458 kcal
たんぱく質	20.4 g
脂質	13.1 g
炭水化物	60.9 g
カルシウム	182 mg
食塩相当量	1.7 g

鶏きのこおこわ
サバの塩焼
ほうれん草のごま和え
味噌汁
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★鶏きのこおこわ				きのこ・大豆製品×はおこわなし		
L826	滋賀県産キヌヒカリ				Y830　白ご飯に変更		
L821	もち米			米			
C201	鶏肉			鶏肉			
K107	うす揚げ			大豆		丸大豆・植物油脂	凝固剤
A001	人参						
A356	本しめじ						
A352	えのき						
W099	まいたけ						
Q001	醤油	C	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q002	醤油	C	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	C				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	C				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
9000	和風だし	C				食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
	★サバの塩焼				青魚×はサバなし牛肉の炒め物に変更		
B644	サバ			さば	(C001 牛肉50g　A206玉ねぎ20g)		
Q301	塩	*			(醤油・味醂・酒)		
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★ほうれん草のごま和え				乳調・ごま調味料・魚介調味料×は		
J188	ほうれん草				ごま和えの素なしお浸し(出し・醤油・味醂)		
A804	太もやし						
A001	人参						
R008	ごま和えの素		小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま		ごま・砂糖・粉末醤油・鰹エキス・ごま油・食塩・昆布エキス・チキンエキス・馬鈴薯でんぷん	調味料(アミノ酸等)
Q001	醤油	*	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
	★味噌汁						
A002	大根						
A201	さつま芋						
A734	青ねぎ						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ				もも(加熱)×はR421ーロゼリーに変更		
M148	黄桃{缶詰}			もも		黄もも・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし(お茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2013年10月31日(木)こじか　昼食

麦ご飯
豚肉の二色ごま炒め
胡瓜とわかめの酢の物
かぼちゃのバター焼
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	507 kcal
たんぱく質	16.5 g
脂質	19 g
炭水化物	64.4 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	1.2 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵管理する 【次】・・・次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産キヌヒカリ						
L831	押麦						
	★豚肉の二色ごま炒め				（ごまは該当なし）		
C102	豚肉			豚肉			
C125	豚肉			豚肉			
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A059	ニラ						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	A					
Q002	醤油	A	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤（アルコール）
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	A				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
L412	白ごま			ごま		ごま	
L406	黒ごま			ごま		ごま	
	★胡瓜とわかめの酢の物				魚介食品・海藻×はちくわ・わかめなし		
A101	胡瓜				J112　コーン・胡瓜の酢の物		
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉		魚肉・でん粉（馬鈴薯）・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン（タピオカ）・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
L560	わかめ						
Q022	穀物酢					米・アルコール・酒粕	
Q001	醤油		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤（アルコール）
Q401	砂糖						
	★かぼちゃのバター焼				乳製品×はバターなし焼きかぼちゃ（油・塩）		
A104	かぼちゃ						
N001	バター		乳	大豆		バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料（カロテン）
Q301	塩	*					
	★フルーツ				バナナ×はR421ーロゼリーに変更		
G017	バナナ			バナナ			
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―