

2013年12月2日(月)段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	484 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	21.4 g
炭水化物	53.2 g
カルシウム	191 mg
食塩相当量	2.5 g

ロールパン
クリームシチュー
★ひよこ豆のサラダ
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
	★ロールパン		
4160	丸ロールパン	小麦・乳	大豆
	★クリームシチュー		
G201	鶏肉		鶏肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
	★ひよこ豆のサラダ		
X969	ひよこ豆		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
J194	ブロッコリー		
M110	ツナフレーク		大豆
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩		
	★フルーツ		
M149	パイン{缶詰}		パイン
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

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
豆類・乳(料理・調味料)・小麦ルー×は、
グリーンピース・牛乳・シチューの素なし
鶏じゃがに変更
(出し・醤油・味醂・砂糖)
豆類・すべての魚・マヨネーズ×は
ひよこ豆・ツナ・マヨネーズなし
コーン入りサラダ(ゆず醤油ドレッシング)
牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
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
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
ガルバンゾー・食塩・水 黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩 食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年12月4日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	537 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	14.3 g
炭水化物	85.4 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.4 g

★キャロットピラフ
★エビフライ&お楽しみポテト
キャベツサラダ
スープ(南瓜・ほうれん草)
クリスマスデザート
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
	★キャロットピラフ		
L826	滋賀県産こしひかり		
R099	水		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
Q301	塩	*	
C111	豚ミンチ		豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J144	人参ピューレ		
Q102	油		大豆
Q301	塩	*	
J704	むき枝豆		大豆
	★エビフライ&お楽しみポテト		
J066	エビフライ	小麦・えび・卵	大豆
J451	おたのしみポテト	卵・乳	
Q102	油		大豆
	★キャベツサラダ		
A051	キャベツ		
A101	胡瓜		
J112	コーン		
L560	わかめ		
N029	レモン果汁	B	
Q022	穀物酢	B	
Q401	砂糖	B	
Q301	塩	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Y238	オリーブ油	B	
	★スープ(南瓜・ほうれん草)		
A104	かぼちゃ		
J188	ほうれん草		
A352	えのき		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★クリスマスデザート		
Y150	クリスマスゼリー		大豆
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

大豆(枝豆)×は枝豆なしピラフに変更

①エビフライ
小麦(パン)・甲殻類(えび)・卵つなぎ×は
エビフライなしチキンソテーに変更
(C204 とりもも60g ・塩・ケチャップ)

②おたのしみポテト
卵つなぎ・乳つなぎ×は、
J133 ポテトフライ30g に変更
(新しい油を使う)

海藻×はわかめなしサラダ

きのこ×はえのきなしスープに変更
(野菜多め)

大豆製品(豆乳)×はクリスマスゼリーなし
R185 ぶどうゼリー に変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ビーフエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
人参	
食用大豆油・食用なたね油	
えび・食塩・パン粉・バターミックス(小麦粉・でん粉・食塩・砂糖・全卵粉・ぶどう糖・植物性油脂・香辛料・加工でん粉・水)	ポリリン酸Na・調味料(アミノ酸等)・増粘剤・乳化剤・パプリカ色素・香辛料抽出物
ばれいしょ・乾燥マッシュポテト・脱脂粉乳・砂糖・でん粉・植物油・乾燥卵白・食塩・上新粉・なたね油	
食用大豆油・食用なたね油	
レモン・醸造酢	香料
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
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	
糖類(グラニュー糖・砂糖・水あめ・粉あめ・果糖)・還元水あめ・油脂加工食品(植物油・豆乳・水あめ・その他)・いちご果汁・寒天・水	ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・加工デンプン・酸味料・ベニコウジ色素・乳化剤・乳酸Ca・PH調整剤・クエン酸Na
片口いわし・食塩	—

2013年12月9日(月)段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	450 kcal
たんぱく質	16 g
脂質	14.7 g
炭水化物	60.7 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	2.9 g

野菜たっぷり味噌ラーメン フルーツポンチ 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
	★野菜たっぷり味噌ラーメン		
L203	中華麺	小麦	
C125	豚肉		豚肉
A206	玉ねぎ		
A051	キャベツ		
A001	人参		
J112	コーン		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
J193	キヌサヤ		
Q102	油		大豆
U920	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
Q631	味噌ラーメンスープの素		大豆・豚肉・ごま
R099	水		
	★フルーツポンチ		
M147	みかん{缶詰}		
G017	バナナ		バナナ
G008	りんご		りんご
X604	寒天		
R099	水		
Q401	砂糖		
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

①ごま調・魚介食品のみ×は
ラーメンスープの素・かまぼこなしラーメン(中華出し・醤油・塩)

②小麦(麺・つなぎ)・ごま調×はラーメンなし
・麺、かまぼこなしスープ(中華出し・醤油・塩)
・B651 サケ40gの塩焼
※白ご飯は家から持参

バナナ×はバナナなしフルーツポンチに変更
(りんご・みかん多め)

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味醂	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤106・クチナシ・ウコン)
食用大豆油・食用なたね油	
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	
味噌・砂糖・食塩・畜肉エキス・動植物油脂・ジンジャーペースト・ガーリックペースト・ごま・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
海藻(紅藻類)	
片口いわし・食塩	—

2013年12月11日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	466 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	11.1 g
炭水化物	73.3 g
カルシウム	210 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯
肉じゃが
千切大根とわかめの酢の物
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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★肉じゃが		
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K302	コンニャク		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
9000	和風だし	A	
	★千切大根とわかめの酢の物		
L402	千切大根		
L560	わかめ		
B302	ちりめんじゃこ		
A101	胡瓜		
Q022	穀物酢	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
	★味噌汁		
A052	白菜		
K107	うす揚げ		大豆
A734	青ねぎ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし[無添加]		さば・魚介類・魚介エキス
	★フルーツ		
G005	オレンジ		オレンジ
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

押し麦×は家より持参

海藻・すべての魚×は、わかめ・じゃこなし
J112 コーン入り酢の物

大豆製品×はうす揚げなし
L320 麩入り味噌汁

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)
青首大根	
いわし稚魚・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(青色1号)
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
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	
片口いわし・食塩	—

