

2014年6月2日(月) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	449 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	21.3 g
カルシウム	185 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	2.3 g

ロールパン  
鶏肉のバーベキューソース  
ポパイソテー  
スープ(キャベツ・ポテト)  
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		
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆
	★鶏肉のバーベキューソース		
C813	鶏肉		鶏肉
Q301	塩		
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
Q514	ワイン(赤)		
Q007	ウスターソース		大豆・りんご
Q510	ケチャップ		
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
8999	コンソメ		大豆・牛肉
L106	片栗粉		
	★ポパイソテー		
J188	ほうれん草		
A206	玉ねぎ		
J112	コーン		
N001	バター	乳	大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q301	塩		
	★スープ(キャベツ・ポテト)		
A051	キャベツ		
A713	じゃが芋		
A001	人参		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★フルーツ		
M149	パイナップル{缶詰}		
	★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小麦×は、  
Y830 白ご飯に変更

小麦×は小麦粉なしチキンソテーに変更

乳製品×はバターなしソテーに変更

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	
ぶどう	酸化防止剤
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(グァーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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
馬鈴薯澱粉	
バター・食用精製加工油脂・食用植物油・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	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	
パイナップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年6月4日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	501 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	17.3 g
カルシウム	211 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.9 g

麦ご飯  
★サケのムニエルタルソース  
昆布イリチー  
味噌汁(白菜・南瓜)  
フルーツ  
牛乳・いりこ・お茶

【中】・・・中心温度85°C1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		
	★サケのムニエルタルソース		
B651	サケ		さけ
L101	小麦粉	小麦	
Q301	塩	*	
Q102	油		大豆
A101	胡瓜		
A206	玉ねぎ		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q022	穀物酢	*	
Q401	砂糖	*	
Q301	塩	*	
	★昆布イリチー		
L511	青切昆布		
L402	千切大根		
K107	うす揚げ		大豆
L401	干しいたけ		
A001	人参		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q014	みりん	B	
9000	和風だし	B	
	★味噌汁(白菜・南瓜)		
A104	かぼちゃ		
A052	白菜		
A734	青ねぎ		
L320	麩	小麦	
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし[無添加]		さば
	★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		

その他魚介類・小麦・マヨネーズ×は  
豚肉と玉ねぎの炒め物に変更  
(C102 豚肉50g A206玉ねぎ30g  
醤油・みりん・砂糖)

海藻・大豆製品・きのこ×は  
青切昆布・うす揚げ・しいたけなし  
千切大根煮付に変更

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
食用大豆油・食用なたね油	
食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
米・アルコール・酒粕	
青首大根	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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)
もち米・米麩・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)
小麦粉・小麦グルテン	
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	—





2014年6月9日(月) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	501 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	25.1 g
カルシウム	206 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.5 g

ロールパン  
 ポークシチュー  
 ★チーズ入りコーンサラダ  
 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		
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆
	★ポークシチュー		
C125	豚肉		豚肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
R099	水		
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
	★チーズ入りコーンサラダ		
N004	チーズ	乳	
J112	コーン		
J194	ブロッコリー		
A101	胡瓜		
Q549	フレンチドレッシング	卵	
	★フルーツ		
M147	みかん{缶詰}		
	★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小麦×は、  
 Y830 白ご飯に変更  
 乳(調・料理)・小麦ルー・豆類×は  
 シチューの素・牛乳・グリーンピースなし  
 ポトフに変更  
 (コンソメ・塩・薄口醤油)  
 乳製品・マヨネーズ×は  
 チーズ・フレンチドレなし  
 ゆず醤油ドレッシングに変更  
 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	
小麦粉・植物油・デキストリン・粉乳配合品・でん粉・食塩・砂糖・脱脂粉乳・グリセリン・香料・モノリン酸・リン酸カルシウム・酵母・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンB6・ビタミンB12・金粉乳・調味油・カラメル・香料	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
ナチュラルチーズ・水	乳たんぱく・乳化剤・PH調整剤
植物油・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩・香辛料・卵黄・レモン果汁	増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年6月11日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	575 kcal
たんぱく質	20.2 g
脂質	20.6 g
カルシウム	218 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	3.1 g

★五目チャーハン  
ミートボールの甘酢あん  
白菜のおかか和え  
スープ(豆腐・もやし)  
★ミニフィナンシェ(プレーン)  
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
	★五目チャーハン		
L826	滋賀県産こしひかり		
Q654	チャーハンの素	小麦	大豆・りんご・豚肉・ごま
D004	ロースハム	卵・乳	大豆・豚肉
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
A734	青ねぎ		
Q103	ごま油		ごま
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
Q301	塩		
Q002	醤油	小麦	大豆
N701	卵	卵	
Q102	油		大豆
Q301	塩		
	★ミートボールの甘酢あん		
J093	ミートボール	小麦・乳	大豆・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q022	穀物酢		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q510	ケチャップ		
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
R099	水		
L106	片栗粉		
	★白菜のおかか和え		
A052	白菜		
J191	小松菜		
A001	人参		
E032	ちくわ	小麦	
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
L601	花かつお		
	★スープ(豆腐・もやし)		
K001	豆腐		大豆
A804	太もやし		
J192	インゲン		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★ミニフィナンシェ(プレーン)		
9535	焼菓子(プレーン)	小麦・卵・乳	大豆・ナッツ類
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

卵(原型・つなぎ)・乳つなぎ・ごま調  
魚介調味料×はハム・卵・チャーハンの素・ごま油なし  
C111 豚ミンチ 20g・コーン10g入り  
チャーハンに変更  
(Y830 白ご飯・ミンチ・コーン・玉ねぎ・青葱  
中華だし・塩・薄口醤油)

乳つなぎ×は、ミートボールなし  
鶏肉の甘酢あんに変更  
(C204 とりもも45g/3切に切り、  
片栗をまぶし、新しい油で揚げる)

魚介食品×は、花かつお・ちくわなし  
和え物に変更

大豆製品×は豆腐なしスープに変更

小麦・卵菓子・乳菓子・ナッツ類(アーモンド)×は  
焼菓子なし R421 一口ゼリーに変更  
(納品日は火・木曜のみ)

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
ポークエキス・食塩・大豆油・香味油・醤油・ゴマ油・酵母エキス・にんにく・胡椒・オイスターソース・老酒	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤
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(アルミニウム)・増粘多糖類・酸化防止剤・発色剤・カルミン酸色素・香料抽出物・トランスタミナーゼ製剤
食用大豆油・食用なたね油	
食用ゴマ油	
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
食用大豆油・食用なたね油	
鶏肉・玉葱・パン粉・豚肉・粉末状植物性たん白・豚脂・牛肉・粒状植物性たん白・トマトケチャップ・りんごピューレ・砂糖・醤油・でん粉・食塩・香辛料・水	トレハロース・安定剤(増粘多糖類)・調味料(アミノ酸等)・貝殻焼成Ca
食用大豆油・食用なたね油	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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
馬鈴薯澱粉	
魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性たん白(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調整剤・ビタミンC
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)
もち米・米麩・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)
かつお(荒亀節)	
大豆・水	凝固剤(にがり)
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	
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ他	膨張剤・乳化剤他
片口いわし・食塩	—



2014年6月18日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	495 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	17.9 g
カルシウム	181 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	2.4 g

ロールパン  
ツイストマカロニのポロネーゼ  
★パンプキンサラダ  
スープ(もやし・ほうれん草)  
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
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
L316	★ツイストマカロニのポロネーゼ ツイストマカロニ	小麦	
C801	合ミンチ		牛肉・豚肉
A206	玉ねぎ		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
J101	グリーンピース		
A301	土生姜	A	
A204	にんにく	A	
Y238	オリーブ油		
R099	水		
X946	ホールトマト		
Q510	ケチャップ		
Q007	ウスターソース		大豆・りんご
Q604	コンソメ	*	大豆・牛肉
Q401	砂糖		
Q301	塩	*	
	★パンプキンサラダ		
A104	かぼちゃ		
J194	ブロッコリー		
A001	人参		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩	*	
	★スープ(もやし・ほうれん草)		
A804	太もやし		
J188	ほうれん草		
J112	コーン		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★フルーツ		
G005	オレンジ		オレンジ
	★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小麦×は、  
Y830 白ご飯に変更

マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ(塩)

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
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
トマト・トマトピューレー	クエン酸
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
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	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
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	
片口いわし・食塩	—





2014年6月23日(月) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	316 kcal
たんぱく質	11.2 g
脂質	8.7 g
カルシウム	203 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	2.6 g

きつねうどん  
そぼろ小松菜  
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
	★きつねうどん		
L201	うどん	小麦	
K108	味付うどん揚げ	小麦	大豆
A206	玉ねぎ		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
L560	わかめ		
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
R099	水		
L510	だし昆布		
	★そぼろ小松菜		
C111	豚ミンチ		豚肉
J191	小松菜		
A001	人参		
J112	コーン		
Q102	油		大豆
R045	生姜		
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q502	酒		
9000	和風だし		
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

小麦麺・大豆製品・海藻・魚介食品・魚介調×は、うどん・揚げ・かまぼこ・わかめ・うどんだし・昆布なし  
肉入り米粉めんに変更  
(C035 牛肉30g 玉ねぎ20g 米粉めん 40g 和風だし・醤油・みりん)  
(沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加え、8分茹で、水で洗って水切りし汁に加えて少し煮る)

バナナ×はG005オレンジ1/8ケに変更

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・食塩	
油揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・異性化液糖・澱粉・醸造酢・昆布エキス・食塩・加水	凝固剤・消泡剤
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)
醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鯉節エキス	調味料(アミノ酸等)・酒精
食用大豆油・食用なたね油	
生姜・馬鈴薯でん粉・醸造酢・食塩・水	発酵調味料・環状オリゴ糖・酒精・酸化防止剤(ビタミンC)・増粘剤(キサンタン)・香料・酸味料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
片口いわし・食塩	—







