



2014年12月3日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	589 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	21 g
カルシウム	43 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.7 g

★キャロットピラフ  
ローストチキン  
★おたのしみポテト  
ツナとキャベツのごまドレサダ  
スープ(もやし・かぼちゃ)  
クリスマスデザート・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
	★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	*	
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J144	人参ピューレ		
Q102	油		大豆
Q301	塩	*	
J101	グリーンピース		
	★ローストチキン		
C813	鶏肉		鶏肉
Q301	塩	*	
Q002	醤油	A	小麦
Q502	酒	A	
A204	にんにく	A	
Q714	パプリカパウダー	A	
Q102	油		大豆
	★おたのしみポテト		
J451	おたのしみポテト	卵・乳	
Q102	油		大豆
	★ツナとキャベツのごまドレサダ		
M110	ツナフレーク		大豆
A051	キャベツ		
J112	コーン		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
Q825	香りごまドレッシング	小麦	大豆・ごま
	★スープ(もやし・かぼちゃ)		
W039	チンゲンサイ		
A104	かぼちゃ		
A804	太もやし		
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		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵つなぎ・乳つなぎ×は、ベーコンなし  
豚ミンチ入りピラフに変更  
C111 豚ミンチ 15g

卵つなぎ・乳つなぎ×は、お楽しみポテトなし  
J133 ポテトフライ30g に変更  
(新しい油を使う)

その他魚介・ごま・ごま調×は  
ツナ・ごまドレなしサラダに変更  
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)

大豆製品×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

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
豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩(調味料(アミノ酸等))・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素
人参	
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
パプリカ	
食用大豆油・食用なたね油	
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	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用植物油・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ・ごま・醸造酢・食塩・酵母エキスパウダー・水	乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)
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	乳化剤(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	—







2014年12月10日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	566 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	14.1 g
カルシウム	230 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	1.9 g

高野豆腐のそぼろ丼  
さつま芋の天ぷら  
味噌汁(そうめん・ほうれん草  
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
	★高野豆腐のそぼろ丼		
L826	滋賀県産こしひかり		
C111	豚ミンチ		豚肉
L403	高野豆腐		大豆
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
L401	干しいたけ		
301A	土生姜		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q502	酒		
Q002	醤油	小麦	大豆
8998	だし[無添加]		さば
J101	グリーンピース		
L106	片栗粉		
	★さつま芋の天ぷら		
A201	さつま芋		
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
	★味噌汁(そうめん・ほうれん草		
L301	そうめん	小麦	
A002	大根		
J188	ほうれん草		
A001	人参		
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		

大豆製品・魚介食品・きのこ×は、  
高野豆腐・ちくわ・しいたけなし  
牛丼に変更  
(C001 牛肉40g 玉ねぎ・人参・グリーンピース)

小麦天ぷら×は、小麦粉なし  
揚げさつま芋に変更

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
大豆	豆腐用凝固剤・重曹・消泡剤製剤
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤
食用大豆油・食用なたね油	
醸造アルコール・米・米麴・糖類 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	調味料(アミノ酸)・酸味料 製造用剤(アルコール)
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	
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
小麦粉・食塩	
大豆・米・塩 大豆・米・食塩	酒精(アルコール) 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12月12日(金) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	402 kcal
たんぱく質	14 g
脂質	8.4 g
カルシウム	79 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.6 g

★お雑煮  
あべかわ餅  
二色巻き  
炒めなます  
きんとん  
黒豆・ごまめ・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
	★お雑煮		
0111	もち		
A052	白菜		
A206	玉ねぎ		
J603	里芋		
A001	人参		
E015	白かまぼこ	小麦・卵	大豆
A055	みつば		
A401	ゆず		
8998	だし[無添加]		さば
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
	★あべかわ餅		
0111	もち		
L332	きな粉		大豆
Q401	砂糖		
Q301	塩		
	★二色巻き		
P521	若鳥の二色巻	小麦	大豆・鶏肉
	★炒めなます		
A002	大根		
A001	人参		
A004	れんこん		
K107	うす揚げ		大豆
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q502	酒		
8998	だし[無添加]		さば
Q022	穀物酢		
Q301	塩		
Q401	砂糖		
	★きんとん		
V020	さつまいもきんとん		
	★黒豆		
I237	黒豆	小麦	大豆
	★ごまめ		
B329	いりこ		
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
Q002	醤油	小麦	大豆
	★お茶		
N213	麦茶		

卵つなぎ・魚介食品×は、かまぼこなしお雑煮に変更

大豆製品×は、きなこなしL502 焼のり・砂糖醤油 に変更

大豆製品×は、うす揚げなしなますに変更

大豆×は黒豆なしE203 焼平天 15gに変更

青魚×は、ごまめなし

食品原材料	食品添加物
魚すり身(イトヨリ・グチ・ハモ)・砂糖・卵白・食塩	加工澱粉・グリシン・乳化剤・調味料(アミノ酸)・保存料(ソルビン酸)
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	
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)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
大豆	
鶏肉・人参・さやいんげん・醤油・砂糖・食塩・なたね油	リン酸塩・調味料(アミノ酸)
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)
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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	
米・アルコール・酒粕	
さつま芋・水あめ・砂糖	着色料
黒豆・砂糖・黒砂糖・食塩・醤油・重層	還元澱粉糖化物
片口いわし・食塩	—
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
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)

















