

2014年1月9日(木)版急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	559 kcal
たんぱく質	22.3 g
脂質	13.5 g
炭水化物	84.2 g
カルシウム	213 mg
食塩相当量	5 g

★そぼろ寿司 昆布イリチー にゅうめん 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
L826	★そぼろ寿司		
Q022	滋賀県産こしひかり		
Q401	砂糖		
Q301	塩		
C212	鶏ミンチ		鶏肉
Q102	油		大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
N701	卵	卵	
Q401	砂糖		
Q301	塩(大)		
Q102	油		大豆
J183	キヌサヤ		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★昆布イリチー		
L511	青切昆布		
L402	干切大根		
K302	コンニャク		
L401	干しいたけ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★にゅうめん		
L301	そうめん	小麦	
J188	ほうれん草		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
8998	だし(無添加)		おひたし・かまぼこ・かまぼこエキス
	★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		

卵原型×は卵なし
J112 コーン20gに変更
(キヌサヤと同じ出し汁で味付け)

小麦×はそうめん・かまぼこなし
L560 国産わかめ入りずまし汁

牛乳×はお茶に変更

食品原材料	食品添加物
米・アルコール・酒類	
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	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液精	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
白米・糖質(グルコニュー糖・ぶどう糖)・調味原料(かつおぶし粉末・もろだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
青首大根	
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)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
白米・糖質(グルコニュー糖・ぶどう糖)・調味原料(かつおぶし粉末・もろだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
小麦粉・食塩	
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味噌	調味料(アミノ酸等)・加工助剤・着色料(赤106・クマリン・ウコン)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液精	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
さば節・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・心ろ節・そうだかつお節・酵母エキス	
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年1月14日(火)阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	577 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	19.4 g
炭水化物	82 g
カルシウム	162 mg
食塩相当量	1.8 g

カレーライス
★フレンチサラダ
ぶどうかん
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
	★カレーライス		
L826	滋賀県産こしひかり		
C035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q703	カレールー	小麦・乳	
Q733	カレールー	小麦	
	★フレンチサラダ		
J184	プロッコリー		
J013	イエローピーマンレッドピーマンビーマン		
J112	コーン		
M110	ツナフレーク		大豆
Q549	フレンチドレッシング	卵	
Q401	砂糖		
	★ぶどうかん		
X804	寒天		
R099	水		
N345	グレープジュース		
Q401	砂糖		
	★牛乳・いりこ		
O538	牛乳	乳	
B329	いりこ		

小麦・ごま調×はカレールーなし肉じゃがに変更
(出し・醤油・味噌・砂糖・酒)
(乳調・ナッツ類はカレー〇)

マヨネーズ×はフレンチドレなし
Q540 ゆず醤油トレに変更

牛乳×はお茶に変更

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料
	着色料(天然着色料)・調味料(食塩)・酸味料(食塩)・乳化剤
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	
植物性油脂・糖類(砂糖)・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・香料・卸賣・レモン果汁	固形糖・調味料(アミノ酸等)・香料抽出物・香料・酸味料
海藻(紅藻類)	
グレープ	香料
片口いわし・食塩	—

2014年1月16日(木)版急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	423 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	9.2 g
炭水化物	63.9 g
カルシウム	196 mg
食塩相当量	1.9 g

麦ご飯
 白身魚の柚庵焼
 ★小松菜の菜種和え
 味噌汁(さつま芋・玉葱)
 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
L828	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
B649	★白身魚の柚庵焼		
A401	ホキ		
Q401	ゆず		
Q002	砂糖	A	
Q014	醤油	A	小麦 大豆
9000	みりん	A	
Q102	和風だし	A	
	油	A	大豆
J191	★小松菜の菜種和え		
A001	小松菜		
N701	人参		
Q103	卵	卵	
Q001	ごま油		ごま
Q014	醤油	B	大豆
9000	みりん	B	
	和風だし	B	
A201	★味噌汁(さつま芋・玉葱)		
A206	さつま芋		
K107	玉ねぎ		
Q203	うす揚げ		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		大豆・魚介類・鶏介エキス
G017	★フルーツ		
	バナナ		バナナ
Q536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
	いりこ		

押し麦×は家より持参

 卵原型・ごま油×は卵・ごま油なし
 J112 コーン20gに変更

 大豆製品×はうす揚げなし味噌汁
 L560 国産わかめ入り味噌汁

 バナナ×は、G008りんご1/8ケに変更

 牛乳×はお茶に変更

食品原材料	食品添加物
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 もち米・米麩・醸造アルコール・糖類 <small>立ち・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉米・そだかつおぶし粉米)・水</small>	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
食用大豆油・食用なたね油	
食用ゴマ油 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 もち米・米麩・醸造アルコール・糖類 <small>立ち・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし粉米・そだかつおぶし粉米)・水</small>	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
大豆・植物油 大豆・米・塩 大豆・米・食塩 <small>さば粉・いわし粉・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ節・そだかつお節・酵母エキス</small>	凝固剤・消泡剤 酒精(アルコール) 酒精
片口いわし・食塩	—

2014年1月20日(月)版急

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	363 kcal
たんぱく質	10.8 g
脂質	16.5 g
炭水化物	41.8 g
カルシウム	184 mg
食塩相当量	1.9 g

ロールパン
★卵サラダコロケ
★ウインナーとキャベツのソテー
ワカメスープ
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
4105	★ロールパン ロールパン	小麦・乳	大豆
J009	★卵サラダコロケ	小麦・卵・乳	大豆
Q102	油		大豆
DD11	★ウインナーとキャベツのソテー	卵	大豆
A051	ウインナー		大豆・牛肉
J182	キャベツ		
A001	インゲン		
Q102	人蔘		
Q804	油		大豆
L560	★ワカメスープ		大豆・牛肉
J188	わかめ		
A208	ほうれん草		
8999	玉ねぎ		
Q301	★ウインナーとキャベツのソテー		鶏肉
M148	★フルーツ		
O536	★牛乳・いりこ		もも
B329	牛乳		
	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
卵原型・小麦パン・乳料理・乳つなぎ×は、ポークチャップに変更
C110 豚肉 40g(20g×2切に切る) ケチャップ8g ウスターソース2g 砂糖少々 ブイヨンスープ12g
卵つなぎ×はウインナーなしソテーに変更
海藻×はわかめなし
J112 コーン入りスープに変更
牛乳×はお茶に変更
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・発酵調味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	卵の殻・塩化カルシウム・酒石酸(10月)・イーストフード・香料
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵調味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	レシチン・調味料(アミノ酸等)・酸味料
食用大豆油・食用なたね油	
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

2014年1月27日(月)阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	408 kcal
たんぱく質	14.1 g
脂質	12.4 g
炭水化物	58.6 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.6 g

肉うどん フルーツきんとん 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
	★肉うどん		
L215	うどん	小麦	
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A208	玉ねぎ		
A001	人参		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
J188	ほうれん草		
Q401	砂糖	A	
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
Q002	醤油	A	小麦
9000	和風だし	A	大豆
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
R099	水		
L510	だし昆布		
	★フルーツきんとん		
O200	さつまいも(生)		
N027	牛乳	乳	
Q401	砂糖		
M149	パイナップル(缶詰)		パイナップル
M147	みかん(缶詰)		
G008	りんご		りんご
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①魚介食品・海藻×は、かまぼこ・だし昆布なし肉うどんに変更(肉多め)
②小麦(麵・つなぎ)×はうどん・かまぼこなし・すまし汁(ほうれん草・L560わかめ)・牛肉、玉ねぎ、人参の炒め物(醤油・味噌・塩)
※白ご飯は家から持参

乳料理×は牛乳なしフルーツきんとん

牛乳×はお茶に変更

食品原材料	食品添加物
小麦粉・てん粉・食塩	酸味料
魚肉・羽粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味噌	調味料(アミノ酸等)・加工天粉・着色料(赤106・ケチノシ・ウコン)
醸造アルコール・米・米粉・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米粉・醸造アルコール・糖類	製造用剤(アルコール)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	調味料(アミノ酸等)
醤油(木醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・調整クエン酸	調味料(アミノ酸等)・酒精
パイナップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

