

2014年2月3日(月)販売

一食当りの栄養素価	
エネルギー-kcal	447 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	17.3 g
炭水化物	50.6 g
カルシウム	230 mg
食塩相当量	1.1 g

★蒸しシューマイ
白菜の中華和え
キヤンティチーズ
牛乳・いりこ

[中]…中心温度35°C1分間を確認【舌】…手筋・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】…次回涼温段ナリウムで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L203	中華丼	小麦	①魚介食品・乳製品のみ×は ラッシュアーヴの味・かまぼこなしラーメン(ロ生出し・高油・味)
C125	豚肉	豚肉	②小麦(麺・つなぎ)×はラーーメンなし ・通、かまぼこなしスープ(中華出し・高油・味) ・B651 サケ40gの塩焼
E031	かまぼこ	小麦	※白ご飯は家から持参
A051	チャベツ	大豆	大豆
A206	玉ねぎ	*	大豆・鶏肉
J112	コーン	*	小麦・小麦・乳
A702	ヒーマン	Q102 油	大豆
Q301	塩	Q601 中華だし	小麦(麺・つなぎ)×は、シニーマイなし J133 ホテトフライ30g (新しい油を使う)
Q618	豚骨ラーメンスープの素	Q618 水	ごま油×はごま油なし和え物に変更
R099	水		
J031	★蒸しシューマイ	小麦・卵	小豆・加工大豆・小豆・小麦・食塩
J031	シュークリーム	大豆	もち米・大根・醤油・アリコール・卵・乳
A052	白菜	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
J168	ほうれん草	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
A001	人参	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
Q022	醤油	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
Q014	みりん	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
9000	和風だし	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
Q103	ごま油	B	味噌(グラニュー糖・みどう糖)・てぬぐい(小麦粉・小麦粉・そば粉・そば粉・小麦粉)・水
N050	★キヤンティチーズ	乳	ナチュラルチーズ・水
O536	牛乳	乳	牛乳×はお茶に変更
B329	いりこ		片口いかわし金煙

コード	材料	食品添加物	食品添加物
L203	中華丼	小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
C125	豚肉	魚肉・澱粉(ワラビ・馬鈴薯)・香料・調味料(アミノ酸等)・味噌	着色料(ビタミンB2)
E031	かまぼこ	小麦	味噌(アミノ酸等)
A051	チャベツ	小麦	味噌(アミノ酸等)
A206	玉ねぎ	小麦	味噌(アミノ酸等)
J112	コーン	小麦	味噌(アミノ酸等)
A702	ヒーマン	大豆	味噌(アミノ酸等)
Q102	油	*	味噌(アミノ酸等)
Q301	塩	*	味噌(アミノ酸等)
Q601	中華だし	*	味噌(アミノ酸等)
Q618	豚骨ラーメンスープの素	*	味噌(アミノ酸等)
R099	水		
J031	★蒸しシューマイ	小麦・卵	調味料(アミノ酸等)
J031	シュークリーム	大豆	調味料(アミノ酸等)
A052	白菜	B	味噌(アミノ酸等)
J168	ほうれん草	B	味噌(アミノ酸等)
A001	人参	B	味噌(アミノ酸等)
Q022	醤油	B	味噌(アミノ酸等)
Q014	みりん	B	味噌(アミノ酸等)
9000	和風だし	B	味噌(アミノ酸等)
Q103	ごま油	B	味噌(アミノ酸等)
N050	★キヤンティチーズ	乳	味噌(アミノ酸等)
O536	牛乳	乳	味噌(アミノ酸等)
B329	いりこ		味噌(アミノ酸等)

2014年2月4日(火)販売

一食当たりの栄養価		
福豆ご飯	エネルギー-kcal	531 kcal
鶏肉と椎茸の信州煮	たんぱく質	17.9 g
かほちゃんの天ぷら	脂質	15 g
すまし汁	炭水化物	76.2 g
★きなこボーロ福豆	カルシウム	194 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	2.9 g

[口]…・口心温度55°C分間を確認 [指]…・手指用具・まな板の直前消毒を行ふ
[加]…・加热する [冷]…・冷蔵保管する [次]…・次皿焼 unusedナトリウムで消去する

コード	材料	アレルギー-食品	アレルギー-食品
L826	★福豆ご飯	大豆×は福豆ご飯なし ゆかりご飯に変更	(YB30 白ご飯 L527 ゆかりご飯)
X968	滋賀県産こしひかり	大豆	大豆
X968	水煮大豆	大豆	大豆
Q001	醤油	小麦	小麦
Q002	醤油	C	C
Q014	みりん	小麦	小麦
Q502	酒	C	C
9000	和風だし		
C207	★鶏肉と椎茸の信州煮	鶏肉	
A002	鶏肉		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
A004	れんこん		
K301	コンニセイク		
Q102	油	大豆	大豆
Q201	味噌	A	A
Q401	砂糖	A	A
Q014	みりん	A	A
9000	和風だし		
J193	キヌサヤ		
A104	かほちゃんの天ぷら	小麦	大豆
かほちゃん			
みりん			
L101	小麦粉		
Q102	油		
L301	★すまし汁	小麦	
L560	とうねん		
わかめ			
A734	青ねぎ		
8998	だし無添加	小麦	小麦
Q001	醤油		
Q014	みりん		
Q301	塩		
X508	★きなこボーロ福豆	卵・乳	大豆
Q001	醤油		
Q014	みりん		
Q301	塩		
X508	★きなこボーロ福豆	卵・乳	大豆
Q001	醤油		
Q014	みりん		
Q301	塩		
0536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	★福豆ご飯	大豆×は福豆ご飯なし ゆかりご飯に変更	(YB30 白ご飯 L527 ゆかりご飯)
X968	水煮大豆	大豆	脂肪加工大豆・大豆・小麦・食塩・果樹ぶどう製造穀類 醸造加工大豆・大豆・小麦・食塩・果樹ぶどう製造穀類 うち米・米羹・醸造アルコール・大豆・米・大麥・醸造
Q001	醤油	C	醸造アルコール・米・大麥・醸造
Q002	醤油	C	醸造アルコール・米・大麥・醸造
Q014	みりん	C	食塩(塩)(グリニャード・ヒマラヤ岩塩・黒岩塩日本・かわいいおじさん・さとうだいわ川・さとうだいわ川・水・水・水)
Q502	酒	C	調味料(アミノ酸等)・調味料(アミノ酸等)
9000	和風だし		
C207	★鶏肉と椎茸の信州煮	鶏肉	
A002	鶏肉		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
A004	れんこん		
K301	コンニセイク		
Q102	油	大豆	大豆
Q201	味噌	A	A
Q401	砂糖	A	A
Q014	みりん	A	A
9000	和風だし		
J193	キヌサヤ		
A104	かほちゃんの天ぷら	小麦	大豆
かほちゃん			
みりん			
L101	小麦粉		
Q102	油		
L301	★すまし汁	小麦	
L560	とうねん		
わかめ			
A734	青ねぎ		
8998	だし無添加	小麦	小麦
Q001	醤油		
Q014	みりん		
Q301	塩		
X508	★きなこボーロ福豆	卵・乳	大豆
Q001	醤油		
Q014	みりん		
Q301	塩		
0536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

2014年2月6日(木)緊急

一食当りの栄養価	
ニスルチー kcal	464 kcal
たんぱく質	19.8 g
脂質	12.2 g
炭水化物	63.7 g
カロリックラム	184 mg
食塩相当量	1.5 g

★サケのサクサク懸
ペーコンと野菜のソテー
味噌汁(白菜・うす揚げ)
フレーヴ
牛乳・いりこ

[中]…中心温度35°C1分間を確認 [煮]…手指・用具・まな板の凹凸の凹前消毒を行う
[加]…加熱する [冷]…冷蔵管理する [次]…次回並行段ナトリウムで消費する

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
L826	★素二郎 滋賀県(こしひかり)			
L831	押麦			
B651	★サケのサクサク焼 塙	*	さけ	マヨネーズ・小麦×(は該当なし)
Q301	★サケ	A	大豆・れんこん	
Q007	ウスターソース	A	大豆	
Q505	マヨネーズ	A	大豆	
L103	パン粉	小麦・卵	大豆	
Q102	油		大豆	
D014	★ペーコン ペーコン	卵・乳	大豆・豚肉	豆つなぎ×(はべー・コンなし) J112 コーン入りソテーに変更
J192	インゲン			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
Q102	油		大豆	
Q604	コンソメ		大豆・牛肉	
A052	★味噌汁(白菜・うす揚げ) 白菜			大豆製品×(はうす揚げなし)
J191	小松菜			J560 わかめに変更
K107	うす揚げ		大豆	
Q203	味噌		大豆	
Q202	味噌 だし(無添加)		大豆	
8993	だし(無添加)		大豆	
M149	★フルーツ バイン(缶詰)		バイン	
★牛乳・いりこ				
0536	牛乳			牛乳×(はお茶に変更)
B339	いりこ			

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	★素二郎 滋賀県(こしひかり)		
L831	押麦		
B651	★サケのサクサク焼 塙	*	燃脂剤(グアガム)・カラメル色素・甘味料(日本) 医薬(アミノ酸) イーストフード・乳化剤・酸化防止剤
Q301	★サケ	A	全用動物性・藻類等・卵・食塩・砂糖・香辛料 小麦粉・珍味・どう類・植物油等・イースト・食塩・水 食用大豆油・食用なたね油 食用大豆油
Q007	ウスターソース	A	
Q505	マヨネーズ	A	
L103	パン粉	小麦・卵	
Q102	油		
D014	★ペーコン ペーコン	卵・乳	食肉大豆油・食用なたね油 豆(バターソーブル丁・透示水粉・卵・こしらえ・食塩・植物油等・豆乳エキス 豆乳エキス・豆乳等)
J192	インゲン		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
Q102	油		
Q604	コンソメ		
A052	★味噌汁(白菜・うす揚げ) 白菜		
J191	小松菜		
K107	うす揚げ		
Q203	味噌		
Q202	味噌 だし(無添加)		
8993	だし(無添加)		
M149	★フルーツ バイン(缶詰)		
★牛乳・いりこ			
0536	牛乳		
B339	いりこ		

2014年2月10日(日)販売

第一回

2014年2月10日(月)販売		一食当りの栄養素	
		ニンジン-kgcal	469 kcal
ロールハム	たらんぱく質	18 g	
クリームシチュー	脂質	19 g	
ソナソラダム	炭水化物	55.3 g	
フルーツヨーグルト	カルシウム	21.4 mg	
牛乳-いりこ	貧血粗脂肪	2.6 g	

ローラークリーミングチューブ
ナサラダツノヨーグルト
牛乳・いりに

[中]…中心温度35°C1分間を範囲 [者]…手指・用具・表皮の凹面消毒を行う。

食品原材料	食品添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・牛乳・卵・豚肉・鶏肉・等を主要原料とする食品・パン・麺類・食塩	7-458-0088、FAX:03-5785-0140、TEL:03-5785-0141
まぐろ・大根酒・野菜エキス・金壺	新製剤(アミノ酸等)・香料・甘味料・酸味料・着色料・香料・香料抽出物
みかん・砂糖・水	香料・アミノ酸等
生乳・乳製品	—
片口いわし・金壺	—

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4160	★ローラーベン 丸ローラーベン	小麦	アーモンド
C201	鶏肉	小麦	大豆
A713	じゃが芋	小麦	大豆
A001	人参	小麦	大豆
A206	玉ねぎ	小麦	大豆
J704	むき枝豆	小麦	大豆
Q102	油	小麦	大豆・豚肉・鶏肉
Q0725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	小麦	大豆
M110	ツナサラダ	小麦	大豆
A051	ツナフレーク	小麦	大豆
J112	キヤベツ	小麦	大豆
J112	コーン	小麦	大豆
A101	胡瓜	小麦	大豆
Q545	青じそドレッシング	小麦	大豆
M147	★フルーツヨーグルト	もも	もも
I053	みかん(缶詰)	りんご	りんご
G008	黄桃(ダイスカット)1号缶	ヨーグルト	ヨーグルト
N015	りんご	炒飯	炒飯
Q401	ヨーグルト	牛乳	牛乳
O536	★牛乳-いりこ	牛乳	牛乳
B329	いりこ	牛乳	牛乳

2014年2月13日(木)販売

一食当たりの栄養価		
エネルギー kcal	495 kcal	
たんぱく質	18.8 g	
脂質	15.9 g	
炭水化物	59.3 g	
カロリーグラム	175 mg	
食塩相当量	2.5 g	
牛乳・いりこ		

【中】…牛心筋は85℃で1分間を標準 【冷】…手洗・用具・まな板の直前に消毒を行う
【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
J312 スパゲティ	小麦	小麦粉・ニラム小要のセミリア	強力小麦粉
Y238 オリーブ油	牛乳・豚肉	豚肉と野菜のチーズソース(吉更)	
CBD1 合ミンチ		(C)02 豚肉50g 玉ねぎ・人参・ビーマン(ケチャップ・ヒューレスター・ス・砂糖・塩)	
A205 玉ねぎ			
A702 ビーマン			
A204 「ん」にく			
Q102 油			
Q514 ワイン(赤)			
L101 小麦粉	小麦		
Q512 ケトピニール	A		
Q510 ケチャップ	A		
Q007 ワスターース	A		
Q002 醤油	A		
Q401 炙	A		
R099 水	A		
J101 クリンニース			
★カニコロッケ			
J007 カニコロッケ	小麦・かに・乳	小麦(面)・豆類×(は、小麦粉・クリンビースなし)	
Q102 油	大豆	トマト・集成野菜・醤油・食塩	トマト・集成野菜・醤油・食塩
J101 クリンニース	小麦・かに・乳	小麦(面)・豆類×(は、小麦粉・クリンビースなし)	小麦(面)・豆類×(は、小麦粉・クリンビースなし)
★プロッコリー			
J194 プロッコリー			
A001 人参	小麦	小麦粉・フレンチドレッシングなしサラダ	小麦粉
J112 ニーン		Q540 中すず醤油	中すす醤油
E032 ちくわ			
Q549 フレンチドレッシング			
★わかめスープ			
L560 わかめ			
A304 太もやし			
A352 えのき			
A734 玉ねぎ			
8999 ブイヨン[無添加]			
Q301 燻			
J560 わかめスープ			
★ミニハートのクッキー			
ミニハートのクッキー	小麦・乳	小麦(面)・豆類×(は、小麦粉・クリンビースなし)	小麦粉・香草・乳化剤・酸化防止剤(V.E)
牛乳・いりこ			
O536 牛乳			
B329 いりこ			

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
J101 クリームチーズ	小麦	小麦粉・バター・小要のセミリア	強力小麦粉
Y170 ミニハートのクッキー	小麦・乳	小麦(面)・豆類×(は、小麦粉・クリンビースなし)	小麦粉・香草・乳化剤・酸化防止剤(V.E)
牛乳・いりこ			
O536 牛乳			
B329 いりこ			

2014年2月14日(金)版

一食当たりの栄養価		
エネルギー-kcal	491	kcal
たんぱく質	17.3	g
脂質	12.6	g
炭水化物	74.8	g
カルシウム	251	mg
食塩相当量	1.6	g

★マロニーの牛丼和え
味噌汁(玉ねぎ・葱)
フルーツ
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー-食品	アレルギー-食品
L826	★麦ご飯	小麦	押し麦×は家より持参
L831	滋賀県産こしひかり		
C001	牛肉	牛肉	
C005	牛肉	牛肉	
K105	厚板	天豆	
J663	里芋		
A002	大根		
A001	人参		
K301	ニンニヤク		
Q401	炒堺	A	
Q002	醤油	A	
Q014	みりん	A	
9000	和風だし	A	
L106	片栗粉	A	
L317	マロニー	小麦	大豆
Q103	こま油		
J193	キヌサヤ		
J112	ニーン		
E222	カニ風味かいまほに	B	
Q022	穀物粉	B	
Q001	醤油	B	
Q401	炒堺	B	
A206	★味噌汁(玉ねぎ・葱)		
J188	(ほうれん草)		
L320	葱		
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
3998	だし(無添加)	大豆	
G017	★フルーツ	バナナ	
O536	牛乳	牛乳	
B329	いりこ		

【中】…中心温度85°C1分間を経過【指】…手袋・用具・まな板の直面消毒を行なう
【加】…加熱する【冷】…冷蔵管理する【次】…次回迄実施ナトリウムで消毒する

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり		
C001	牛肉		
C005	牛肉		
K105	厚板		
J663	里芋		
A002	大根		
A001	人参		
K301	ニンニヤク		
Q401	炒堺		
Q002	醤油		
Q014	みりん		
9000	和風だし		
L106	片栗粉		
L317	マロニー		
Q103	こま油		
J193	キヌサヤ		
J112	ニーン		
E222	カニ風味かいまほに	B	
Q022	穀物粉	B	
Q001	醤油	B	
Q401	炒堺	B	
A206	★味噌汁(玉ねぎ・葱)		
J188	(ほうれん草)		
L320	葱		
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
3998	だし(無添加)	大豆	
G017	★フルーツ	バナナ	
O536	牛乳	牛乳	
B329	いりこ		

2014年2月17日(月)販売

一食当たりの栄養価	
エネルギー-kcal	497 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	15.4 g
炭水化物	66.4 g
カルシウム	164 mg
食塩相当量	2 g

★白菜
葉肉のゆかり揚げ
白菜と鶏肉の煮浸し
味噌汁(南瓜・玉葱)
フルーツ
牛乳・いりこ

[口]…・口心温度85°C1分間を加熱【指】…手指・用具・云な版の直前消毒を行つ
[加]…加熱する【冷】…冷温管理する【次】…次重版未達ナシ「ウムで消去する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★玉子	小麦	押し麦×は家より持參
L831	滋賀県産ごしひかり	大豆	
C812	★鶏肉のゆかり揚げ	小麦	小麦×は、小麦粉なし 片栗粉に変更
Q401	勃肉	A	
Q002	砂糖	A	
Q014	醤油	A	
Q000	みりん	A	
L101	和風だし	A	
L524	小麦粉	A	
L524	ゆかり	A	
A052	★白菜と鶏肉の煮浸し	大豆	大豆製品×はうす揚げなし煮浸しに変更
A001	白菜	大豆	
W039	人参	大豆	
K107	デンケンサイ	大豆	
Q002	フライ揚げ	大豆	
Q014	醤油	B	
Q401	みりん	B	
Q000	砂糖	B	
9000	和風だし	B	
A104	★味噌汁(南瓜・玉葱)	大豆	
A205	かぼちゃ	大豆	
L560	玉ねぎ	大豆	
Q203	わかめ	大豆	
Q202	味噌	大豆	
8998	味噌	大豆	
M149	だし(無添加)	大豆	
M149	★フルーツ	大豆	
O536	ハイジ	大豆	
S329	いりこ	大豆	

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	★玉子	小麦	
L831	滋賀県産ごしひかり	小麦	
C812	★鶏肉のゆかり揚げ	小麦	小麦加工大豆・大豆・小麦・食塩 ちぢみ・米粉・醸造アルコール・精製 豆油・味噌・調味料(アミノ酸等)・香料 ・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール ・乳化剤・調味料(アミノ酸等)
Q401	勃肉	A	
Q002	砂糖	A	
Q014	醤油	A	
Q000	みりん	A	
L101	和風だし	A	
L524	小麦粉	A	
L524	ゆかり	A	
A052	★白菜と鶏肉の煮浸し	大豆	大豆・植物性油脂 醸造アルコール・大豆・小麦・食塩 ちぢみ・米粉・醸造アルコール・精製 豆油・味噌・調味料(アミノ酸等)・水 ・食塩・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール ・乳化剤・調味料(アミノ酸等)
A001	白菜	大豆	
W039	人参	大豆	
K107	デンケンサイ	大豆	
Q002	フライ揚げ	大豆	
Q014	醤油	B	
Q401	みりん	B	
Q000	砂糖	B	
9000	和風だし	B	
A104	★味噌汁(南瓜・玉葱)	大豆	
A205	かぼちゃ	大豆	
L560	玉ねぎ	大豆	
Q203	わかめ	大豆	
Q202	味噌	大豆	
8998	味噌	大豆	
M149	だし(無添加)	大豆	
M149	★フルーツ	大豆	
O536	ハイジ	大豆	
S329	いりこ	大豆	

2014年2月18日(少)販売

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	407 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	16.5 g
炭水化物	46.2 g
カリシウム	179 mg
食塩相当量	2.6 g
牛乳・いりこ	

[牛]…中心温差35℃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 お茶に変更

コード	別名	アレルギー食品	アレルギー食品	食品原材料	食品添加物
4105	★ロールパン ロールパン	小麦・乳	大豆	小麦(小麦粉・小麦胚芽・小麦麸)等を主成分とする食品・パン(小麦・食塩・小麦粉等)マーガリン・植物性油・乳等を主成分とする食品・食塩	
J766	★煮込みハンバーグ ハンバーグ	小麦・乳	大豆・牛胸 鶏肉 大豆	小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調味料) ハッシュドビーフ・ソテーの素なし 牛胸と玉ねぎのソース炒め	
Q102	油				
A206	玉ねぎ				
Q729	ヒーフシチューソース	A	小麦・乳	(0001 牛肉50g 玉葱) (ウスター・ソース・醤油・味噌・塩)	
Q510	ケチャップ	A	大豆・牛胸	トマト・果糖ぶどう糖液・精造鶏・食塩・たまねぎ・香辛料	
8999	コンソメ	A	大豆・牛胸		調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
E233	★平天と野菜のソテー				
A051	平天 キヤペツ				
A001	人参				
A702	ヒーマン				
A332	えのき				
Q102	油				
Q604	コンソメ				
A713	★スープ(ボテト・ブロコリー) じゃが芋				
J194	ブロッコリー				
J112	コーン				
8999	ブイヨン(無添加)				
Q301	塩				
M148	★フルーツ 煎桃(缶詰)				
O536	牛乳				
B329	いりこ				

[牛]…中心温差35℃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

2014年2月20日(木)販売

一食当りの栄養価		
ニネルギー kcal	413 kcal	
たんぱく質	15.5 g	
脂質	10.6 g	
炭水化物	60.7 g	
カルシウム	198 mg	
食塩相当量	1.6 g	

★オーブンオムレツ
ちやしと胡瓜のじやこ昆布和え
味噌汁(豆腐・青葱)
フルーツ
牛乳・いりこ

[中]…中心温度85°Cで1分間を確認。[告]…手拭・用具・まな板の直前消毒を行つ
[加]…加熱する[常]…冷蔵管理する[次]…次回お届けナトリウムで消毒する

二ード 材料	アレルギー-食品 アレルギー-食品	押し麦×(はぜまい)特参
L826 滋賀県産ごしひかり L831 押麦		
★オーブンオムレツ		
N701 肉 N027 牛乳	卵 乳	卵(原聖・つなぎ)・乳・料理・豆類×
Q301 塩	×	才(ムレツ)なし
D014 ベーコン	卵・乳	自身魚のソテーに変更 'B049 木ギ40gに塩をしてソテーする J112 コーン・玉葱を炒め、ケチャップ・塩 で味付ける)
A205 玉ねぎ		
J101 グリニピース		
Q102 油		
Q301 塩	大豆	食用大豆油・食用なたね油
Q604 コンソメ	×	
Q510 ケチャップ	×	トマト・吳輝ぶどう醤油・醤油・豆豉・味噌・にんにく・唐辛子・生姜・砂糖
★もやしと胡瓜のじやこ昆布和え		(小麦は醤油由来なので該当なし)
A804 太きやし		
A001 人參		
A101 胡瓜		
B302 ちらめんじやこ H0118 細切り炊飯昆布	小要	いわし稚魚・食塩 昆布・營造・炒油・味醂
A201 さつま芋	大豆	調味料「アミノ酸等」・青色料(青色1号)
K001 豆腐		(アミノ酸等)
A734 青ねぎ		
Q203 味噌		
B908 だし無添味		
★フルーツ		
G005 オレンジ		
★牛乳・いりこ		
O536 生乳 B329 いりこ	乳	牛乳×はお茶に変更 片口いわし・変哲

食品原材料		食品添加物
L826 滋賀県産ごしひかり L831 押麦		
★オーブンオムレツ		
N701 肉 N027 牛乳	卵 乳	卵(原聖・つなぎ)・乳・料理・豆類×
Q301 塩	×	才(ムレツ)なし
D014 ベーコン	卵・乳	自身魚のソテーに変更 'B049 木ギ40gに塩をしてソテーする J112 コーン・玉葱を炒め、ケチャップ・塩 で味付ける)
A205 玉ねぎ		
J101 グリニピース		
Q102 油		
Q301 塩	大豆	食用大豆油・食用なたね油
Q604 コンソメ	×	トマト・吳輝ぶどう醤油・醤油・豆豉・味噌・にんにく・唐辛子・生姜・砂糖
Q510 ケチャップ	×	
★もやしと胡瓜のじやこ昆布和え		(小麦は醤油由来なので該当なし)
A804 太きやし		
A001 人參		
A101 胡瓜		
B302 ちらめんじやこ H0118 細切り炊飯昆布	小要	いわし稚魚・食塩 昆布・營造・炒油・味醂
A201 さつま芋	大豆	大豆製品×は豆腐なし A002 大根入り味噌汁に変更
K001 豆腐		
A734 青ねぎ		
Q203 味噌		
B908 だし無添味		
★フルーツ		
G005 オレンジ		
★牛乳・いりこ		
O536 生乳 B329 いりこ	乳	牛乳×はお茶に変更 片口いわし・変哲

2014年2月24日(月)版

一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	412 kcal
たんぱく質	19.6 g
高 脂	21.6 g
炭水化物	46.7 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.6 g

ロールパン
鶏肉のハニーシャーフソース
マカロニのケチャップソース
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麦・乳

大豆

小麦粉

小麦

卵

小麥粉

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	412 kcal
たんぱく質	19.6 g
高 脂	21.6 g
炭水化物	46.7 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.6 g

【牛】…牛心臓まで1分間を研磨 【牛】…手指・用具・まな板の直前の消毒を行う
【牛】…加熱する 【牛】…冷蔵管理する 【牛】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麦・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麥・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麥・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麥・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麥・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

コード 材料 アルギード品 アルギード品

★ロールパン

丸ロールパン

小麥・乳

大豆

小麦

卵

大豆

小麦

油

はちみつ

レモン果汁

醤油

土生糀

水

小麦(適)

小麦(適)

小麦(適)

大豆(適)

大豆(適)

小麦(適)

2014年2月25日(火)販売

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	440 kcal
たんぱく質	17.1 g
脂質	9.3 g
炭水化物	68.9 g
カリシウム	246 mg
食塩相当量	2.4 g

★おでん風煮込み
★もやしとインゲンのごま和え
味噌汁
フルーツ
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー・食品アレルギー・食品	アレルギー・食品
L326	★麦ご飯		
L331	滋賀県産こしひかり 押麦		
C001	牛肉	牛肉	
M032	うずら卵		
K105	厚揚		
E032	ちくわ		
A002	大根		
A001	人参		
K301	コンニャク		
Q401	炒鶏		
Q002	醤油	B 大豆	脂肪加工大豆・大豆・小麦・遺伝・アロコール
Q001	醤油	B 大豆	脂肪加工大豆・大豆・小麦・遺傳・異議ぶどう酢液精・アルコール
Q014	みりん	B 小麦	もち米・米・醸造アルコール・精米
9000	和風だし	B 小麦	食塩・味料・グラニュー糖・大豆・風味料・かづ玉・味・外用
Q301	塩	*	
A804	★もやしとインゲンのごま和え		
J192	太もやし インゲン		
D004	ロースハム		
R008	ごま和えの糸		
Q001	醤油	*	
A713	★味噌汁		
J191	しゃが芋		
L320	小松菜		
Q203	鶏		
Q202	味噌		
8968	味噌		
G008	だし無添加		
G108	フルーツ りんご		
0536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳 いりこ		

[中]…中心温度45°C1分間を確認。[冷]…手指・鼻翼・まな板の直前の直前の冷蔵庫ナトリウムで消毒する
[加]…加热する [常]…冷蔵管理する [次]…次至る直前の冷蔵庫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
L326	★おでん風煮込み		
L331	★もやしとインゲンのごま和え		
C001	味噌汁		
M032	フルーツ		
K105	牛乳・いりこ		
E032			
A002			
A001			
K301			
Q401			
Q002			
Q001			
9000			
Q301			
A804			
J192			
D004			
R008			
Q001			
A713			
J191			
L320			
Q203			
Q202			
8968			
G008			
G108			
0536			
B329			

コード	材料	アレルギー・食品	アレルギー・食品
L326	★おでん風煮込み		
L331	★もやしとインゲンのごま和え		
C001	味噌汁		
M032	フルーツ		
K105	牛乳・いりこ		
E032			
A002			
A001			
K301			
Q401			
Q002			
Q001			
9000			
Q301			
A804			
J192			
D004			
R008			
Q001			
A713			
J191			
L320			
Q203			
Q202			
8968			
G008			
G108			
0536			
B329			

2014年2月27日(木)便急

一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	384 kcal
たんぱく質 g	13.7 g
脂質 g	13.4 g
炭水化物 g	50.1 g
カルシウム mg	187 mg
食塩相当量 g	2.9 g

[中]…口心温度85°Cで分離 [行]…手指・用具・手袋・まな板の使用消毒をする
[加]…加熱する [冷]…冷蔵保管する [次]…次回保管する

コード	材料	アリギーテ食品	アリギーテ食品
L201	★ほうとう風うどん うどん	小麦	小麦×はうどんなし 豚汁(適なし)
C125	豚肉	豚肉	*B644 サバ(4.0g)の塩漬 ※白ご飯は家から持参
A104	かぼちゃ		
A052	白菜		
A206	玉ねぎ		
L401	干しいたこ		
Q102	油	大豆	食料大豆豆・食用なげたれ油
Q201	味噌	大豆	大豆・米・醤油
Q002	醤油	大豆	調味加工大豆・大豆・小麦・食塩
Q502	酒		醸造アルコール・米・米麹・焼酎
R099	水		水
Q603	和風だし		食味料(アミノ酸等)
A510	だし昆布		食味料(アミノ酸等)
A734	青ねぎ		
A740	さつま芋のバター焼 さつま芋	乳	乳製品×はバターなし蒸しさつま芋(笛)
N001	バター	大豆	バター・食料精製加工油・脂・食料植物油・無煙強烈・食塩
J194	★ブロッコリーの和えもの ブロッコリー	B	乳化剤(アリコール)
A001	人参	B	もち米・米穀・醸造アルコール・精製
Q001	醤油	B	食油・味噌・グリセリン・ミネラル・食料精製・かつちも元気(かづちもがんばー新元)
Q014	みりん	B	調味料(アミノ酸等)
9000	和風だし	B	
G005	★フルーレンジ オレンジ		
Q536	★牛乳・いりこ	乳	牛乳×はお茶に変更
B329	いりこ		

コード		食品原材料	食品添加物
L201	★ほうとう風うどん うどん	小麦粉・食塩	
C125	豚肉		
A104	かぼちゃ		
A052	白菜		
A206	玉ねぎ		
L401	干しいたこ		
Q102	油		
Q201	味噌		
Q002	醤油		
Q502	酒		
R099	水		
Q603	和風だし		
A510	だし昆布		
A734	青ねぎ		
A740	さつま芋のバター焼 さつま芋		
N001	バター		
J194	★ブロッコリーの和えもの ブロッコリー		
A001	人参		
Q001	醤油		
Q014	みりん		
9000	和風だし		
G005	★フルーレンジ オレンジ		
Q536	★牛乳・いりこ		
B329	いりこ		