

ロールパン
ハンバーグハヤシソース
★ポテトサラダ
★野菜のクリームスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	492 kcal
たんぱく質	16.2 g
脂質	24.4 g
炭水化物	50.4 g
カルシウム	195 mg
食塩相当量	2.8 g

【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

[illegible][illegible]

2014年3月4日(火) 阪急

一食当りの栄養価		
エネルギーkcal	たんぱく質	592 kcal 22.2 g
	脂質	20.6 g
	炭水化物	74.1 g
	カルシウム	173 mg
	食塩相当量	4.2 g

★散らし寿司
鶏肉の唐揚げ
キヌサヤともやしのお浸し
すまし汁
ひながし
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	★散らし寿司		
Q022	滋賀県産こしひかり		
Q401	穀物酢	A	
Q301	砂糖	A	
Q035	塩	A	
A001	牛肉		牛肉
L401	人參		
A003	干しいたけ		
E032	ごぼう		
Q401	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
Q001	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q014	醤油	B	小麦 大豆
9000	みりん	B	
A101	和風だし	B	
N701	卵		卵
Q401	砂糖	*	
Q301	塩	*	
Q102	油		大豆
C812	★鶏肉の唐揚げ		
Q002	鶏肉		鶏肉
Q502	醤油	A	大豆
A301	酒	A	
L101	土生姜	A	
L106	小麦粉		小麦
Q102	片栗粉		
A804	油		大豆
J193	★キヌサヤともやしのお浸し		
Q001	太もやし		
Q014	キヌサヤ		
Q014	醤油	B	小麦 大豆
9000	みりん	B	
	和風だし	B	
L322	★すまし汁		
J188	花麴		小麦
8998	ほうれん草		
Q001	だし(無添加)		さば・魚介類・魚介エキス
Q014	醤油		小麦 大豆
Q301	みりん		
X506	★ひながし		
	ひながし		
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳		乳
	いりこ		

卵原型・小麦つなぎ×は
卵・ちくわなし
J112 コーン10g入り散らし寿司
(コーンは出し・味酢・塩で味付け)

小麦×は小麦粉なし片栗揚げに変更
(新しい油で揚げる)

小麦×は花麴なし
L560 わかめ入りすまし汁

牛乳×はお茶に変更

【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

食品原材料	食品添加物
米・アルコール・酒粕	
食肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白質(小麦・大豆)・ぶどう糖・食酢・調味液・醸造酢	キエザンゲン・シズナゲ・酒粕・食塩・食酢・調味液・醸造酢・食肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白質(小麦・大豆)・ぶどう糖・食酢・調味液・醸造酢
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)
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)
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・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
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)
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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
うるち米・砂糖(甜菜)・食塩	着色料(クチナシ色素・紅麹色素・紅花色素)
片口いわし・食塩	—

チャンボン
焼ギョーザ
千切大根とワカメの中華和え
フルーツ
牛乳・いりこ

エネルギーkcal	432 kcal
たんぱく質	16.2 g
脂質	15.8 g
炭水化物	53.9 g
カルシウム	204 mg
食塩相当量	0.8 g

コード	材料		アレルギー-食品	アレルギー-食品
L203	★チャンポン 中華麺		小麦	
C125	豚肉			豚肉
E031	かまぼこ		小麦	大豆
A051	キャベツ			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
A734	青ねぎ			
Q102	油			大豆
Q301	塩	*		
Q601	中華だし	*	小麦	大豆・鶏肉
Q618	豚骨ラーメンスープの素		小麦・乳	大豆・牛乳・豚肉・鶏肉・ごま
R099	水			
J030	★焼ギョーザ ギョーザ		小麦	大豆・豚肉・鶏肉・ごま
Q102	油			大豆
L402	★千切大根とワカメの中華和え 千切大根			
W039	チンゲンサイ			
L560	わかめ			
Q002	醤油	B	小麦	大豆
Q014	みりん	B		
9000	和風だし	B		
L407	白ごま			ごま
Q103	ごま油	B		ごま
G017	★フルーツ バナナ			バナナ
O536	★牛乳・いりこ 牛乳		乳	
B329	いりこ			

[illegible]

カレーライス
ミンチカツ
★チーズ入りフレンチサラダ
ももゼリー
牛乳・いりこ

エネルギーkcal	644 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	24.5 g
炭水化物	86.2 g
カルシウム	185 mg
食塩相当量	2.2 g

【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

[illegible]

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(カルボ色素)・酸味料(アジ酸)・酸味料(クエン酸)・乳化剤
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・カロチノイド色素・増粘剤(キサンタンガム)
ナチュラルチーズ・水	乳化剤(リン酸Na・クエン酸Na)・重曹
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	増粘剤・酸味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
植物性油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・酸造酢・食塩・香辛料・卵黄・レモン果汁	
白桃ピューレ・水あめ・果糖・グラニュー糖・食物繊維・ぶどう糖・水	ゲル化剤・酸味料・クエン酸鉄
片口いわし・食塩	—