2014年7月1日(火) 阪急

麦ご飯
サケの中華風蒲焼
ナムル
味噌汁
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	411 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	8.7 g
カルシウム	183 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.8 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

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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
LB26	滋賀県産こしひかり						
LB31	押麦						
	★サケの中華風蒲焼				小麦×は小麦粉なしつけ焼きに変更		
B651	サケ			さけ			
Q502	酒	A				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q002	醤油	A	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
A301	土生姜	A					
L101	小麦粉		小麦				
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース	B				かき汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・たん白加水分解物	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・カラメル色素・酸味料・香料
Q401	砂糖	B					
Q502	酒	B				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
	★ナムル				ごま原型・ごま油×は、ごま・ごま油なし 和え物に変更		
A101	胡瓜						
A001	人参						
A804	太もやし						
L407	白ごま			ごま		ごま	
A204	にんにく	B					
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
Q001	醤油	B	小麦	大豆		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)
Q401	砂糖	B					
Q103	ごま油	B		ごま		食用ゴマ油	
Q301	塩	B					
	★味噌汁				大豆製品×は豆腐なし L560 ワカメに変更		
X401	豆腐			大豆		大豆・水	にがり(凝固剤)
A002	大根						
J191	小松菜						
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし[無添加]			さば		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	
	★フルーツ						
G005	オレンジ			オレンジ			
	★牛乳・いりこ				牛乳×はお茶に変更		
O536	牛乳		乳				
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年7月3日(木) 阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	462 kcal
たんぱく質	13.3 g
脂質	12.9 g
カルシウム	185 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.8 g

ジューシー[沖縄風おこわ]
星のコロッケ
ｷｬﾍﾞﾂとﾎｳﾚﾝ草のおかか和え
★卵スープ
七夕お菓子
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		食品原材料	食品添加物
	★ジューシー[沖縄風おこわ]				ごま油×はごま油なしジューシー		
L826	滋賀県産こしひかり						
L821	もち米						
C111	豚ミンチ			豚肉			
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A001	人参						
L558	ひじき						
A734	青ねぎ						
Q001	醤油	C	小麦	大豆		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)
Q002	醤油	C	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	C				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	C				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
9000	和風だし					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)
Q103	ごま油			ごま		食用ゴマ油	
					小麦×はコロッケなし		
	★星のコロッケ				B644 サバ40gの竜田揚げに変更		
J450	プチ星のコロッケ		小麦	大豆・豚肉・鶏肉	(醤油・みりん・酒で下味をつけ、片栗をまぶし	じゃがいも・たまねぎ・豚肉・鶏肉・鶏卵・鶏肉・低温マッシュポテト・パン粉・小麦粉・植物油脂・砂糖・食塩・香辛料・水	加工デンプン
Q102	油			大豆	新しい油で揚げる)	食用大豆油・食用なたね油	
	★ｷｬﾍﾞﾂとﾎｳﾚﾝ草のおかか和え						
A051	キャベツ						
J188	ほうれん草						
J112	コーン						
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				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)
L601	花かつお					かつお(荒節節)	
	★卵スープ				卵原型×は卵なしスープに変更		
N701	卵		卵				
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A260	オクラ						
A352	えのき						
8999	ブイヨン[無添加]			鶏肉		[illegible]	
Q301	塩						
	★七夕お菓子						
Y128	お星さまおねがい[金平糖]					砂糖	天然着色料(紅花黄色素・ラック色素・アナトー色素・カロチン色素・クチナシ色素)
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年7月7日(月) 阪急

ロールパン
チキンチャップ
★ウインナーと野菜のソテー
スープ(白菜・わかめ)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	458 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	22.7 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.1 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

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
	★ロールパン					①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更		
4160	丸ロールパン			小麦・乳	大豆	②小麦×は、Y830 白ご飯に変更	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生地・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘多糖類(キサンタン)・酵素Na(6～12月)・ビーストフード・VC・香料
	★チキンチャップ							
C813	鶏肉				鶏肉	小麦×は小麦なしチキンチャップに変更		
Q301	塩	×						
L101	小麦粉			小麦				
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q510	ケチャップ	A					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご		野菜・果実(トマト・玉ねぎ・にんにく・マッシュルーム・りんご)・醸造酢・海藻(昆布・ぶどう酢)・食塩・香辛料・アミノ酸液	増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
Q401	砂糖	A						
8999	コンソメ	A			大豆・牛肉		食塩・デキストリン・パン粉・たん白加水分解物・生物由来(鶏肉・豚肉)・ポークエキスパウダー・玉ねぎ・にんにく・ビーフエキスパウダー・ホウ酸	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	★ウインナーと野菜のソテー					卵つなぎ×はウインナーなし野菜ソテーに変更		
D011	ウインナー			卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン		豚肉・鶏肉・牛肉・豚脂肪・鶏皮・豚レバー・豚血・豚ハツ・豚胃・たんぱく・でん粉・ポテトファイバー・デキストリン・食塩・ポークチキンエキス・香辛料・加工でん粉	酸化防止剤(亜硫酸塩類)・発色剤(亜硝酸ナトリウム)・調味料(アミノ酸等)・酸味料・乳酸カルシウム・ハーブ
A206	玉ねぎ							
J192	インゲン							
A001	人参							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q604	コンソメ				大豆・牛肉		食塩・デキストリン・パン粉・たん白加水分解物・生物由来(鶏肉・豚肉)・ポークエキスパウダー・玉ねぎ・にんにく・ビーフエキスパウダー・ホウ酸	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	★スープ(白菜・わかめ)					海藻×はわかめなしスープに変更		
A052	白菜							
J112	コーン							
L560	わかめ							
8999	ブイヨン[無添加]				鶏肉		ブイヨン・パン粉・ぶどう酢・食塩・にんにく・ポークエキスパウダー・野菜エキス・チキンエキス・たん白加水分解物・ホウ酸・香辛料・ナツメグ	
Q301	塩							
	★フルーツ							
M148	黄桃[缶詰]				もも	もも(加熱)×は、GOOBりんご1/8ケに変更	黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—

2014年7月8日(火) 阪急

★きざみぶっかけうどん
ちくわの磯辺揚げ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	322 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	8.9 g
カルシウム	165 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.5 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

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
	★きざみぶっかけうどん					小麦粉・卵(原型・つなぎ)・大豆製品・乳つなぎ・きのこ・魚介調×は、		
L201	うどん			小麦		うどん・揚げ・ハム・卵・しいたけ・うどんだしなし	小麦粉・食塩	
K108	味付うどん揚げ			小麦	大豆	鶏肉・コーン入り米粉めんに変更	油揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・異性化液糖・穀粉・調味酢・鰹節エキス・食塩・水	凝固剤・消泡剤
D004	ロースハム			卵・乳	大豆・豚肉	(W458 ささみずじなし30g・J112コーン・胡瓜	豚ロース肉・還元パルメ・パたん白・植物性たん白・食塩・ポークブイヨン・豚肉エキス・たん白加水分解物	
P506	錦糸卵			卵	大豆	米粉めん 40g 和風だし・醤油・みりん)	鶏卵・でん粉・還元水あめ・植物油脂・食塩・清水	調味料(核酸)・増粘剤(キサンタンガム)・カロチノイド色素・PH調整剤
A101	胡瓜					(出し・醤油・みりんで出し汁を作り、冷蔵庫で冷やす		
L401	干ししいたけ					米粉麺は沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加えて		
Q401	砂糖	B				9～10分茹で、水で洗って水切りする		
Q001	醤油	B		小麦	大豆	麺にボイルした具をのせ、出しをかける)	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)
Q002	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B					食塩・鰹節(グラニュー鰹・ぶどう鰹)・果糖調味料(かつおぶし抽出・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
Q621	うどんだし			小麦	大豆・さば・豚肉		醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鰹節エキス	調味料(アミノ酸等)・酒精
Z998	水							
	★ちくわの磯辺揚げ					魚介食品・小麦つ・海藻×は磯辺揚げなし		
E032	ちくわ			小麦		J133 ポテトフライ30g に変更	魚肉・植物たん白・でん粉・食塩・ぶどう糖・全月油脂・砂糖・発酵調味液・醸造酢	
L101	小麦粉			小麦		(新しい油を使う)		
L537	青のり粉						青サのり粉	
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★フルーツ					バナナ×は、G005オレンジ1/8ケに変更		
G017	バナナ				バナナ			
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—