

一食当りの栄養価		
エネルギー	556 kcal	
たんぱく質	21.1 g	
脂質	25.9 g	
カルシウム	185 mg	
鉄	2.2 mg	
食塩相当量	2.9 g	

ローレルパン
鶏肉のハニージンジャーソース
マカロニと野菜のソテー
★クリームスープ
十五夜デザート
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4160	★ローレルパン	小麦・乳	大豆
	★鶏肉のハニージンジャーソース		
Q813	鶏肉		鶏肉
Q301	塩		
L101	小麦粉	小麦	大豆
Q102	油		
Y210	はちみつ		
N029	レモン果汁		
Q002	醤油	小麦	大豆
A301	土生薬		
R099	次		
	★マカロニと野菜のソテー		
L313	マカロニ	小麦	
A206	玉ねぎ		
J192	インゲン		
A001	人参		
W069	イエローピーマン		
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ		
Q301	塩		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
	★クリームスープ		
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A052	白菜		
A104	かぼちゃ		
Q102	油		大豆
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
Q741	パセリ		
	★十五夜デザート		
Y158	十五夜ゼリー		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、

NEGマロール35g に変更

②小麦×は、

Y830 白ご飯に変更

小麦×は、小麦粉なしチキンソテー

小麦類×は、マカロニなし

J112 コーン入り野菜ソテーに変更

卵つなぎ・乳(料理・つなぎ・調味料)×は
ペーコン・シチューの素・牛乳なし
野菜スープに変更(ブイヨン・塩)

牛乳×はお茶に変更

【ロ】・・・中心温度85℃(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【凍】・・・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
小麦粉・卵・ベーコン・食塩・鶏肉・玉ねぎ・インゲン・人参・イエローピーマン・油・ケチャップ・塩・コンソメ	小麦粉・卵・ベーコン・食塩・鶏肉・玉ねぎ・インゲン・人参・イエローピーマン・油・ケチャップ・塩・コンソメ
食用大豆油・食用なたね油	
レモン・醸造酢	香料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
卵・つなぎ・乳(料理・つなぎ・調味料)・ペーコン・シチューの素・牛乳なし・野菜スープ	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
食用大豆油・食用なたね油	
パセリ	
牛乳・いりこ	
片口いわし・食塩	

2014年9月16日(火) 版急

一食当りの栄養価		
エネルギー	kcal	438 kcal
たんぱく質	g	11.7 g
脂質	g	11.1 g
カルシウム	mg	178 mg
鉄	mg	1.5 mg
食塩相当量	g	1.5 g

ゆかりご飯(麦入り)
大豆ひじきコロツケ
★ウインナーと野菜のソテー
具だくさん味噌汁
フルーツ
牛乳・いりこ

コード	お料理	アレルギー食品	アレルギー食品
L828	★ゆかりご飯(麦入り)		
L831	滋養黒糖(こしひかり)		
L827	ゆかり		
J703	★大豆ひじきコロツケ	小麦	大豆・豚肉 大豆
Q102	油		
D011	★ウインナーと野菜のソテー		
A206	ウインナー		
A206	玉ねぎ		
J203	ブロッコリー		
A001	人参		
J112	コーン		
Q102	油		
O604	コンソメ		
Q001	醤油	小麦	大豆・牛肉 大豆
A201	★具だくさん味噌汁		
A002	ごつま亭		
A001	大根		
A001	人参		
A803	ごぼう		
K302	コンニャク		
J188	ほうれん草		
Q203	味噌		
Q202	味噌		
8998	だし(無添加)		
N147	★フルーツ		
N147	みかん(缶詰)		
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
B329	いりこ		

押し麦 × は家より持参

小麦パン × はコロツケなし
B651 サケ40gの塩焼に変更

卵つなぎ × はウインナーなしソテーに変更

牛乳 × はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認【指】・・・手袋・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
赤しそ・砂糖・食塩・酵母エキス	リンゴ酸
食月大豆油・食用なたね油	
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	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料 製造用剤(アルコール)
コンニャク精粉・竜蔵粉・食用石灰	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・塩	酒精
おはろい小麦粉・かつお節・かつおぶし・くるみ・くるみ油・大豆・大豆油・大豆・大豆油	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
古くいわし・食塩	—

2014年9月18日(大) 販売	麦ご飯 サバのソース煮 ★ハンサンスー ★かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価
	エネルギー	451 kcal
	たんぱく質	19 g
	脂質	10.9 g
	カルシウム	175 mg
	鉄	1.4 mg
	食塩相当量	2 g

麦ご飯	44.1 g
サバのソース煮	19 g
★パンサンスー	10.9 g
★き玉汁	175 mg
フルーツ	1.4 mg
牛乳・いりこ	2 g
食塩相当量	
たんぱく質	
カルシウム	

【中】…中心温度85℃1分間を滅菌【指】…手指・甲冑・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

押し麦×は家より特参
青魚(さば)×は、さばなし
B641 アジの煮付けに麦更
(出し・墨泊・發達・酒・生薬)

卵つなぎ・ごま油×は、
ハム・ごま油なし和え物に変更

卵原型・大豆製品×は、卵・豆腐なし
に560 わかぬ入りすまし汁に変更

同級生徐記站×時計

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★サバのソース煮		
B644	サバ		さば
301A	土生麦		大豆・りんご
Q037	ウスターソース		
Q431	砂糖		大豆
Q032	醤油	小麦	
Q502	酒		
R099	水		
	★パンサンスー		
L318	春雨		
A101	胡瓜		
A001	人参		
D004	ロースハム	卵・乳	大豆・豚肉
Q022	穀物酢		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		ごま
Q103	ごま油		
	★かき玉汁		
N701	卵	卵	大豆
R001	豆腐		
A052	白菜		
A734	青ねぎ		
S996	だし(無添加)		
Q001	醤油	小麦	さば 大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
	★フルーツ		
G009	梨		
	★牛乳・いりこ		
Q536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

2014年9月22日(月) 緊急

一食当りの栄養価			
エネルギー	kcal	458	kcal
たんぱく質	g	13.2	g
脂質	g	20.4	g
カルシウム	mg	171	mg
鉄	mg	1.2	mg
食塩相当量	g	1.8	g

ローレルパン
ビーフシチュー
★フレンチサラダ
フルーツポンチ
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
4105	★ローレルパン	小麦・乳	大豆
	★ビーフシチュー		
C035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	三つ葉		
Q102	油		大豆
R099	水		
Q729	ビーフシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
Q512	トマトピューレ		
Q510	ケチャップ		
Q301	塩		
J101	グリーンピース		
	★フレンチサラダ		
A051	キャベツ		
J112	コーン		
J203	ブロッコリー		
Q549	フレンチドレッシング	卵	大豆
Q401	砂糖		
	★フルーツポンチ		
M147	みかん(缶詰)		
G008	りんご		りんご
G017	バナナ		バナナ
X604	寒天		
R099	水		
Q401	砂糖		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、
NEQ麦ロール35gに変更
②小麦×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦ルー・豆類×は
シチューの素・グリーンピースなし
牛肉と野菜の洋風煮に変更
(コンソメ・トマトピューレ・ケチャップ・砂糖・塩)

マヨネーズ×はフレンチなしサラダに変更
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)

バナナ×は、バナナなしフルーツポンチ

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃(1分間)を確認(「中」・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う
【加】・・・加熱する(「加」・・・冷蔵管理する【次】・・・次皿塩素系ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
小麦粉・卵・マーガリン・角砂糖・食塩・豆を主要原料とする食品・パン(食料・食糧)	乳化剤・酸化防止剤・着色料・香料・防腐剤・安定剤・膨脹剤・増粘剤・結着剤・着色料・香料・防腐剤・安定剤・膨脹剤・増粘剤・結着剤
食用大豆油・食用なたね油	
トマト	
トマト・果糖ぶどう糖液・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
醸造酢・ぶどう糖液・食用植物油・食塩・ガリ・オニオンエキス・調味料	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
海藻(紅藻類)	
片こいり・食塩	

