

2014年11月27日(木) 阪急

一食当りの栄養価			
エネルギー	kcal	452	kcal
たんぱく質	g	16.8	g
脂質	g	12.7	g
カルシウム	mg	240	mg
鉄	mg	1.6	mg
食塩相当量	g	1.9	g

※ご飯
ハオユー豆腐
もやしの青のり和え
味噌汁(大根・南瓜)
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		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
K001	★ハオユー豆腐		
C102	豆腐		大豆
C125	豚肉		豚肉
A052	豚肉		豚肉
A052	白菜		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
Q102	油		大豆
Y311	オイスターソース		
Q605	中華調味料	小麦・かに・乳	大豆・豚肉・鶏肉・大豆
8999	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
L106	片栗粉		
J704	枝豆		大豆
	★もやしの青のり和え		
A804	太もやし		
A101	胡瓜		
E101	ちくわ		大豆・豚肉
L539	あおさ粉		
Q001	醤油		大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★味噌汁(大根・南瓜)		
A104	かぼちゃ		
A002	大根		
A352	えのき		
A734	青ねぎ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		そば
	★フルーツ		
M148	黄桃(缶詰)		もも
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

押し麦・米×は家より持参

大豆製品・枝豆・ごま調×は
豆腐・枝豆・中華調味料なし
豚肉と野菜(枝豆以外)の炒め物に変更
(オイスターソース・中華だし・醤油・塩)
(かにエキ스는該当なし)

小麦×はちくわなし和え物に変更

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・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【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
大豆・水	凝固剤(にがり)
食用大豆油・食用なたね油	
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・増粘剤・香料
食塩・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)・増粘剤(加工でん粉)
デキストロース・食塩・砂糖・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・パンジューパウダー	増粘剤(加工でん粉)・カラメル色素・増粘剤・香料
馬鈴薯澱粉	
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビール・PH調整剤
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・米麹・醸造アルコール・糖類	
食塩・糖類(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)
大豆・米・塩	
大豆・米・食塩	酒精(アルコール)
そば・そばいりこ・かつおぶし・かつおぶしエキス・むろ節・そうだかつおぶし・お節・酢・醤油・エキス	酒精
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—