

2014年11月4日(火)販売

一食当りの栄養価	
エネルギー	436 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	9.9 g
カルシウム	181 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.3 g

★白身魚フライ
★ハムと野菜のオイスター・ソース炒め
味噌汁(白菜・わかめ)
フルーツ
牛乳・いりこ

コード	材料	アリキ一食品	アリキ一食品	押し麦・米×は家より持参
L826	★麦ご飯			
滋賀県産こしひかり				
L831	押麦			
J506	★白身魚フライ			
白身魚フライ				
Q102	油			
D004	★ハムと野菜のオイスター・ソース炒め			
ロースハム				
J192	インゲン			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
Q103	ごま油			
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A		
Y311	オイスター・ソース	A		
Q502	酒	A		
A052	★味噌汁(白菜・わかめ)			
白菜				
J191	小松菜			
L560	わかめ			
L320	麸			
Q203	味噌			
Q202	味噌			
8993	だし[無添加]			
M148	★フルーツ			
黄桃(缶詰)				
O536	★牛乳・いりこ			
B329	牛乳			
いりこ				

【中】…中心温度85°C[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	食品原材料	食品添加物	
L826	★麦ご飯			
滋賀県産こしひかり				
L831	押麦			
J506	★白身魚フライ			
白身魚フライ				
Q102	油			
D004	★ハムと野菜のオイスター・ソース炒め			
ロースハム				
J192	インゲン			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
Q103	ごま油			
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A		
Y311	オイスター・ソース	A		
Q502	酒	A		
A052	★味噌汁(白菜・わかめ)			
白菜				
J191	小松菜			
L560	わかめ			
L320	麸			
Q203	味噌			
Q202	味噌			
8993	だし[無添加]			
M148	★フルーツ			
黄桃(缶詰)				
O536	★牛乳・いりこ			
B329	牛乳			
いりこ				

2014年11月6日(木) 阪急

一食当りの栄養価

2014年11月6日(木) 飢急		
一食当りの栄養価		
エネルギー kcal	362 kcal	
たんぱく質 g	20 g	
脂質 g	9.3 g	
カルシウム mg	222 mg	
鉄 mg	1.3 mg	
食塩相当量 g	3.5 g	

[中]... 中心温度85°C1分間を確認 [指]... 手指・用具・まな板の直前に消毒を行う

2014年11月7日(金) 版急

2014年11月7日(金) 阪急		一食当りの栄養価	
天根ときのこの和風カレー	エネルギー kcal	567 kcal	
★ボテトサラダ	たんぱく質	13.8 g	
みかん入りオレンジかん	脂質	20.5 g	
牛乳・いりこ	カルシウム	169 mg	
	鉄	1.3 mg	
	食塩相当量	1.8 g	

食当りの栄養価

みかん入りオレンジかん	カルシウム	169 mg
牛乳・りんご	鉄	1.3 mg
	食塩相当量	1.8 g

食当りの栄養価

コード	材料	アレルギー食品
	★大根ときのこの和風カレー	アレルギー食品
L826	滋賀県産こしひかり	
A002	大根(葉付き)	
A002	大根(葉付き)	
L510	だし昆布	
C102	豚肉	
C125	豚肉	
A206	玉ねぎ	
A001	人参	
A356	本しめじ	
A355	エリンギ	
A352	えのき	
Q102	油	
R099	水	
Q703	カレールー	
Q733	カレールー	
	★ボテトサラダ	
A713	じゃが芋	
J203	ブロッコリー	
J112	コーン	
Q505	マヨネーズ	
Q301	塩	*
	★みかん入りオレンジかん	
X604	寒天	
R099	水	
X819	オレンジジュース	
M147	みかん{缶詰}	
Q401	砂糖	
	★牛乳・いりこ	
O536	牛乳	
B329	いりこ	

【中】…中心温度85°C1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【食】…冷蔵庫管理する【次】…次回塩酸ナトリウムで調査をする

食品原材料	食品添加物
食用大豆油	食用なたね油
食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミ)酸等・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料 着色料(水溶性・鋼鉄系(アノ酸)・酸味料(レシチン)・乳化剤)
海藻(紅藻類)	調味料(アミ)酸等
オレンジ みかん・砂糖・水	香料
片口いわし・食塩	—

2014年11月10日(月) 飲食・段上		一食当りの栄養価	
		エネルギー kcal	370 kcal
ロールパン	かぼちゃコロッケ	たんぱく質	11.3 g
★ウインナーと大豆のトマト煮	スープ	脂質	15 g
牛乳・りんご	フルーツ	カルシウム	184 mg
		鉄	1 mg
		食塩相当量	1.7 g

卷之三

ローレル・ベン
かぼちゃコロッケ
★ウインナーと大豆のトマト煮
スープ
フルーツ
牛乳

参持上本×奏小(米)・①

〔中〕…中心温度85°C1分間を確認 〔指〕…手指・用具・手の板の直前消毒する
〔加〕…加熱する 〔斧〕…冷蔵庫管理する

小春又士 V830 白一飯ノ一物

食品添加物

2014年11月11日(火) 阪急	
一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	402 kcal
たんぱく質 g	17.7 g
脂質 g	6.3 g
カロリーファーム mg	181 mg
鉄 mg	1.3 mg
食塩相当量 g	2.1 g

[中]…中心温度85°C1分間を確認。[指]…手指・用具・まな板の直前消毒を行つ
[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11月18日(火)販売

★五目チャーハン 鶏肉の唐揚げ ほうれん草とモヤシのおかか和え わかめスープ ★焼菓子 牛乳・いりこ		一食当たりの栄養価
エネルギー kcal	624 kcal	
たんぱく質 g	22.4 g	
脂質 g	25.4 g	
カルシウム mg	180 mg	
鉄 mg	1.8 mg	
食塩相当量 g	2.6 g	

[中]…中心温度85°C1分間を確認 [指]…手指・用具・手袋の直前消毒を行う
[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 ①米×はご飯持参

アレルギー食品 アレルギー食品

L826 滋賀県産 ★五目チャーハン 鶏肉の唐揚げ ほうれん草とモヤシのおかか和え わかめスープ ★焼菓子 牛乳・いりこ	②卵原型・ごま油・ごま油×は 卵 チャーハンの素 Q654 チャーハンの素	小麦 大豆・小麦・豚肉 豚肉 大豆
C111 腎ミンチ	(Y330 白ご飯・ミニチ・野菜・塩・中華だし・醤油)	
Q102 油		
A206 玉ねぎ		
J112 コーン		
A734 青ねぎ		
Q103 ごま油	ごま 大豆・鶏肉	
Q601 中華だし	*	
Q301 塩	*	
Q002 醤油	*	
N701 卵	*	
Q102 油	*	
Q301 塩	*	
 ★鶏肉の唐揚げ		
C812 鶏肉	鶏肉 大豆	
Q002 醤油	A A	
Q502 酒	A A	
A301 土生姜	A	
L101 小麦粉		
L106 片栗粉		
Q102 油		
J188 ほうれん草とモヤシのおかか和え		
A304 大根		
A001 人参	小麦 大豆	
Q002 醤油	B B	
Q014 みりん	B B	
9000 和風だし	B	
L601 花かつお		
 ★わかめスープ		
L560 わかめ		
L318 春雨		
A002 大根		
8999 フイヨン[無添加]	鶏肉	
Q301 塩		
 ★焼菓子		
9535 焼菓子(レジ)	小麦・卵・乳 大豆・ナッツ類	R421一口ゼリーに変更 (大切4日前、送り日は火曜が木曜のみ)
★牛乳・いりこ		
O536 牛乳		
B399 いりこ		

2014年11月20日(木) 阪急

一食当りの栄養価		
エネルギー-kcal	509	kcal
たんぱく質	19.1	g
脂肪	17.3	g
カルシウム	210	mg
鉄	1.8	mg
食塩相当量	1.8	g

★サケのマヨネーズ焼
里布イリチー
味噌汁(さつま芋・玉葱)
フルーツ
牛乳・いりこ

【中】…中心温度85°C1分間を確認 【指】…手指・用具・手袋の直前消毒を行う
【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 押し麦・米×は家より持参

アレルギー食品 アレルギー食品

	食品原材料	食品添加物
L826 滋賀県二じひかり		
L831 押麦		
B651 サケ	さけ	
Q301 塩	*	
L701 小麦粉	小麦	
Q102 油	大豆	
Q505 マヨネーズ	卵	
★星布イリチー	大豆	
L511 蒜切昆布		
L402 干切り大根		
K3G2 コンニャク		
K107 フヌクチナ		
A001 人参	大豆	
J704 枝豆	大豆	
Q102 油	大豆	
Q401 砂糖	小麥	
Q002 醤油	大豆	
Q014 みりん	大豆	
9000 和風だし	大豆	
★味噌汁(さつま芋・玉葱)		
A201 さつま芋		
A206 玉ねぎ		
W039 テンテンサイ	小麦	
L320 鮭	大豆	
Q203 味噌	大豆	
Q202 味噌	さば	
8998 だし(無添加)		
★フルーツ	バナナ	
G017 バナナ	バナナ	
★牛乳・いりこ		
O536 牛乳	牛乳	
B329 いりこ		

★サケのマヨネーズ焼
里布イリチー
味噌汁(さつま芋・玉葱)

マヨネーズ・小麦×は、マヨネーズ・小麦粉なし
サケの塩焼きに変更(塩)

大豆製品・枝豆×は、うず揚げ・枝豆なし
煮物に変更

小麦×は、整なし味噌汁に変更

牛乳×はお茶に変更

青首大根
コンニャク
大豆・植物油脂

調味料(アミノ酸)
調味料(アルコール)

凝固剤・消泡剤

食用大豆油
食用なたね油
豚脂加工大豆・大豆・小麦・食塩
ち米・米麴・醸造アルコール・豚類
食塩・醸造アルコール・大豆・小麦・食塩・さば
さば魚・いわしえ

調味料(アミノ酸等)

2014年11月25日(火) 版急

一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	517 kcal
たんぱく質 g	14 g
脂質 g	23.9 g
カルシウム mg	191 mg
鉄 mg	1.1 mg
食塩相当量 g	1.9 g

コード	材料	アカルギー食品
★ロールパン		アカルギー食品
4160 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
★ビーフシチュー	牛肉	
C035 牛肉	牛肉	
A713 じゃが芋		
A001 人参		
A206 玉ねぎ		
Q102 油	大豆	鶏肉
Q729 ビーフシチューの素	大豆	豚肉・豚肉・鶏肉
Q512 トマトピューレ	小麦・乳	
Q510 ケチャップ		
Q301 酢		
J101 グリンピース		
★チーズ入りベーグルサラダ	小麦	
L343 ベジネコリー		
J203 ブロッコリー		
J112 コーン		
J613 イエローマンフレットピーマン		
N002 チーズ		
Q505 マヨネーズ		
Q301 醤	*	
★フルーツボンチ(りんご)		
G008 りんご		りんご
M147 みかん(缶詰)		
M149 バイノン(缶詰)		
X604 蜜芋		
R099 水		
Q401 砂糖		
★牛乳・いりこ		
0536 牛乳		乳
B329 いりこ		

ブルーツボンチ(りんご)
牛乳・シリコ

ルルシノム	19.1 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.9 g

[中] 中心温度85°C1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 [釜] 釜・鍋管理する [次] 次用機器のトリウムで消毒する

2014年11月27日(木) 阪急

食当りの栄養

2014年11月27日(木) 阪急	
一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	492 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
麦ご飯	
ハオユー豆腐	
もやしの味噌汁(大根・南瓜)	
フルーツ	
牛乳・りんご	

ハオユー豆腐
やしの青のり和え
やしの青汁(大根・南瓜)
フルーツ
生野芋

[中]…中心温度85°C1分間を確認 [指]…手指・用具・まな板の直前消毒を行ふ
[冷]…冷蔵庫管理する [次]…次番焼成率ナトリウムで当選する
[加]…加熱する

アレルギー食品	
コード 材料	★小麦
L826 滋賀県産こしひかり	
L831 伊勢	
	★ハオユードーム
K001 豆腐	大豆
C102 腹肉	豚肉
C125 脊肉	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	A
Q605 中華調味料	A
8999 中華だし	A
L106 片栗粉	
J704 枝豆	
	★もやしの青のり和え
A804 太もやし	
A101 胡瓜	
E101 ちくわ	
L539 あおさ粉	
Q001 醤油	
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	
Q202 味噌	
8998 だし無添加】	
	★フルーツ
M148 薫桃(缶詰)	
	★牛乳・シリコ
O536 牛乳	
B329 いりこ	

卷之三

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(イノガリ)
食用大豆油・食用なだる油 かき汁・砂糖・ぶどう糖果漿・食塩・たん白加水分解物 蜜味粉・蜜味エキス・砂糖・動物性油脂・蜜粉・魚介エキス・ネギ・野菜エキス・香辛料 チャイエキス・蜂蜜・砂糖・珍味天露油・オニオンパウダー・ローレルジンジャーバクダー・馬鈴薯澱粉	調味料(アミノ酸等・増粘・増味料(加工でん粉)・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤 加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・アルコール) 調味料(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
大豆・米・醸造大豆・大豆・小麦・食塩・果糖ぶどう糖液糖 もち米・米麴・醸造アルコール・精製 食塩・醸食(ラミニコ・精・ぶどう糖)・風味原料(かつおぶし・鰯味・そぼろかつおぶし・水	調味料(アルコール) 酒精 調味料(ウエンジング)
大豆・米・食塩 ささば節・いわしふぶ・かつお節・昆布・海苔エキス 豆皮・煎餅桃・砂糖・水	片口いわし・食塩

大豆製品・枝豆・ごま調味料
豆乳・枝豆・中華調味料なし
豚肉と野菜(枝豆以外)の炒め物に玄更
(オイスター・ソース・中華だし・醤油・塩)
(か)にエキス(は該当なし)