2015年1月9日(金)　阪上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	402 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	17.2 g
炭水化物	44.8 g
カルシウム	178 mg
鉄	0.6 mg
食塩相当量	2.4 g

ロールパン
ハンバーグデミグラスソース
平天と野菜のソテー
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

【＝】・・・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

①米・(小麦)×は、家より持参
②小麦×は、Y830　白ご飯に変更
③乳パンのみ×は、NEC変ロール35gに変更

小麦(つなぎ・ルー)・乳つなぎ×はハンバーグなし
豚肉のケチャップ炒めに変更
(C102　豚肉50g　玉ねぎ30g
トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ・塩)

魚介食品・その他豆類×は
平天・インゲンなし
J203　ブニッコリー入りソテー

海草×はわかめなしスープに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

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					
4105	ロールパン		小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖・マーガリン・食塩・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・着色料(カロチン)・酢酸ナトリウム・酵素・ビタミンC・イーストフード・ベビ・香料
	★ハンバーグデミグラスソース					
J708	ハンバーグ		小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉	鶏肉・粒状植物性たん白・玉ねぎ・パン粉・牛脂・液卵・ラード・植物油脂・しょうゆ・酵母・食塩・香辛料・ス	アミノ酸等・リン酸塩(Na)・着色料(カラメル)
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)	A			ぶどう	酸化防止剤
Q014	みりん	A			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q512	トマトピューレ	A			トマト	
Q513	デミグラスソース	A	小麦	大豆・りんご・牛肉・豚肉	小麦粉・バター・玉葱・ラード・トマトペースト・ポルチーニ・ポルチーニ・食塩・ソーセージ・ハム・香辛・ビーフエキス・でんぷん・アスパラ・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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	
Q301	塩	A				
	★平天と野菜のソテー					
E203	平天				魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
J192	インゲン					
A206	玉ねぎ					
J112	コーン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q501	中華だし		小麦	大豆・鶏肉	チキンエキス・食塩・香辛料・酵母エキス・オニオンパウダー・ポークパウダー・ローストオニオン・ジンジャーパウダー	L-グルタミン酸ナトリウム・デキストリン・カラメル色素・乳糖・コハク酸ナトリウム
	★わかめスープ					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
A713	じゃが芋					
A052	吉来					
A001	人参					
6999	ブイヨン(無添加)			鶏肉	チキンパウダー・ポークパウダー・ローストオニオンパウダー・ポークエキス・ビーフエキス・ローストポークエキス・ローストビーフエキス・ローストチキンエキス・ローストオニオンエキス・ローストガーリックエキス・ローストポークフレーバー・ローストビーフフレーバー・ローストチキンフレーバー・ローストオニオンフレーバー・ローストガーリックフレーバー・ローストポークエキスパウダー・ローストビーフエキスパウダー・ローストチキンエキスパウダー・ローストオニオンエキスパウダー・ローストガーリックエキスパウダー・ローストポークフレーバーパウダー・ローストビーフフレーバーパウダー・ローストチキンフレーバーパウダー・ローストオニオンフレーバーパウダー・ローストガーリックフレーバーパウダー・ローストポークパウダー・ローストビーフパウダー・ローストチキンパウダー・ローストオニオンパウダー・ローストガーリックパウダー・ローストポーク・ローストビーフ・ローストチキン・ローストオニオン・ローストガーリック・ポーク・ビーフ・チキン・オニオン・ガーリック・ポークエキス・ビーフエキス・チキンエキス・オニオンエキス・ガーリックエキス・ポークフレーバー・ビーフフレーバー・チキンフレーバー・オニオンフレーバー・ガーリックフレーバー・ポークエキスパウダー・ビーフエキスパウダー・チキンエキスパウダー・オニオンエキスパウダー・ガーリックエキスパウダー・ポークフレーバーパウダー・ビーフフレーバーパウダー・チキンフレーバーパウダー・オニオンフレーバーパウダー・ガーリックフレーバーパウダー・ポークパウダー・ビーフパウダー・チキンパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー

2015年1月13日(火)　阪急

②阪急

カレーライス
★フレンチサラダ
ぶどうかん
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	538 kcal
たんぱく質	13.3 g
脂質	17.5 g
炭水化物	79 g
カルシウム	164 mg
鉄	1.6 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・器具類の直前消毒を行う
【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
	★カレーライス				①米×はご飯持参 ＋肉じゃが		
L828	滋賀県産こしひかり						
C035	牛肉			牛肉	②小麦ルー・ごま豆×はカレールーなし 肉じゃが ＋ 白ご飯に変更 (出し・醤油・味噌・砂糖・酒) (バナナは調味料なので○)		
A713	じゃがいも						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
C102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q703	カレールー		小麦・乳	[illegible]		[illegible]	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・調味料・香料
Q733	カレールー		小麦	[illegible]		[illegible]	着色料(カロチノイド色素)・調味料(アミノ酸)・酸味料(ひじき酸)・乳化剤
	★フレンチサラダ				卵ドレ・その他豆類×は、 フレンチドレッシング・グリンピースなし Q540 ゆず醤油ドレ・ミックスヤサイに変更		
M110	ツナフレーク			大豆		玉ぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
J203	ブロッコリー						
A051	キャベツ						
J113	人参,コーン,グリンピース						
Q549	フレンチドレッシング		卵	大豆		植酸ナ・ぶどう糖果糖液糖・食用植物油脂・食塩・オニオンエキス・酢酸	調味料(アミノ酸)・増粘多糖類・キサンタンガム・[illegible]・酸味料・香料・[illegible]
Q401	砂糖	*					
	★ぶどうかん						
X634	寒天					海藻(紅藻類)	
R099	水						
N345	グレープジュース					グレープ	香料
Q401	砂糖						
	★牛乳・いりこ						
O535	牛乳		乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2015年1月15日(木)　坂念

麦ご飯
サケの焼南蛮
ひじきの煮物
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	442 kcal
たんぱく質	19.8 g
脂質	9.4 g
炭水化物	68 g
カルシウム	205 mg
鉄	2.7 mg
食塩相当量	1.5 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
	★麦ご飯					押し麦・米×は家より持参		
L326	滋賀県産こしひかり							
L831	押麦							
	★サケの焼南蛮					小麦天ぷら×は、		
B651	サケ				さけ	小麦粉なしサケの焼南蛮に変更		
L101	小麦粉			小麦				
O102	油				大豆		食用大豆油・菜たねなたね油	
A206	玉ねぎ							
A702	ピーマン							
O022	穀物酢	A					米・アルコール・酒粕	
O401	砂糖	A						
O002	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)
	★ひじきの煮物					大豆製品・枝豆×は、		
L558	ひじき					うす揚げ・枝豆なしひじきの煮物に変更		
K107	うす揚げ				大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A001	人参							
J704	枝豆				大豆			
O102	油				大豆		食用大豆油・菜たねなたね油	
O401	砂糖	B						
O002	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)
O014	みりん	B					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし						食塩・麩糖(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)
	★味噌汁					麩×は、		
L320	麩			小麦		麩なし味噌汁に変更	小麦粉・小麦グルテン	
A104	かぼちゃ							
A804	太もやし							
J188	ほうれん草							
O203	味噌				大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
O202	味噌				大豆		大豆・米・食塩	酒精
8996	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・むろあじ・そうだかつお節・昆布エキス	
	★フルーツ							
G017	バナナ				バナナ	バナナ×は、バナナなし、		
						G008 りんご1/8ケに変更		
	★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	—

2015年1月19日(月)　設上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	425 kcal
たんぱく質	10.8 g
脂質	19 g
炭水化物	51.3 g
カルシウム	180 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.9 g

ロールパン
★チーズグラタンカツ(1/2)
★さつまいもサラダ
具だくさんスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

【＝】・・・中心温度85℃1分間を確認　【手】・・・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米・(小麦)×は、家より持参		
4105	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・発酵基本液・乳等を主原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・酸化剤(ビタミンC)・酸味料・(一部に小麦・ゼラチン・ゼリー状食品・卵を含む)
	★チーズグラタンカツ(1/2)					③乳パンのみ×は、NEG変ロール35gに変更		
X882	チーズグラタンカツ60ケ			小麦・卵・乳	[illegible]		[illegible]	[illegible]
Q102	油				大豆	小麦・那つなぎ・乳×は チーズグラタンカツなし鶏肉の照焼に変更 (C204　とりもも60g・塩・油)	食用大豆油・食用なたね油	
	★さつまいもサラダ							
A201	さつま芋							
A713	じゃが芋							
A101	胡瓜					マヨネーズ×は、マヨネーズなし 柱子しょうゆドレッシングに変更		
L408	レーズン						レーズン・植物油(菜種)	
Q505	マヨネーズ			卵	大豆		食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
Q301	塩	*						
	★具だくさんスープ							
L530	わかめ					海藻・きのこ×は、 わかめ・しめじなしスープに変更	塩蔵わかめ	
A206	玉ねぎ							
AC02	大根							
AC01	人参							
A356	本しめじ							
J188	ほうれん草							
8999	ブイヨン(無添加)				鶏肉		[illegible]	
Q301	塩							
	★フルーツ							
M147	みかん(缶詰)						みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ							
D536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—

2015年1月20日(火)　阪急

肉うどん
もやしとちくわの青のり和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	376 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	13.2 g
炭水化物	46.9 g
カルシウム	169 mg
塩	1.3 mg
食塩相当量	2.5 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・器具・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
	★肉うどん				
L201	うどん			小麦	
C001	牛肉				牛肉
C035	牛肉				牛肉
A206	玉ねぎ				
AC01	人参				
K107	うす揚げ				大豆
A734	青ねぎ				
Q401	砂糖	A			
Q502	酒	A			
Q014	みりん	A			
Q002	醤油	A		小麦	大豆
9000	和風だし				
Q621	うどんだし			小麦	大豆・そば・鶏肉
RC99	水				
L510	だし昆布				
	★もやしとちくわの青のり和え				
A804	太もやし				
E101	ちくわ			小麦	大豆・豚肉
J192	インゲン				
J112	ニーン				
L539	あおさ粉				
Q001	醤油			小麦	大豆
Q014	みりん				
9000	和風だし				
	★フルーツ				
G008	りんご				りんご
	★牛乳・いりこ				
Q536	牛乳			乳	
B329	いりこ				

①米×は、家より持参

②小麦麺・大豆製品×は、
うどん・うす揚げなし
米粉めんに変更(40g)

小麦つなぎ・その他豆類×は
ちくわ・インゲンなし
A101　胡瓜入り　青のり和え

牛乳×はお茶に変更

食品原材料	食品添加物
小麦粉・食塩	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
醸造アルコール・米・米麹・麹菌	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米麹・醸造アルコール・麹菌	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
食塩・糖類(グラニュー糖・ぶどう糖)・焼成塩・かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・パ	調味料(アミノ酸等)
醸造(米醸造)・発酵調味料・食塩・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・かつおぶしエキス・かつおぶし粉末	調味料(アミノ酸等)・アルコール
豚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・酵母	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・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・麹菌	
食塩・糖類(グラニュー糖・ぶどう糖)・焼成塩・かつおぶし粉末・そうだかつおぶし粉末)・パ	調味料(アミノ酸等)
片口いわし・食塩	—

2015年1月22日(木)　阪急

かぶの葉入りわかめご飯
サバのごま醤油煮
かぶらの甘酢和え
★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kcal	421 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	10.5 g
炭水化物	59.6 g
カルシウム	198 mg
鉄	1.6 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・まな板の重点消毒を行う
【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
	★かぶの葉入りわかめご飯					
L828	滋賀県産こしひかり					
600A	かぶらの葉					
L508	炊込わかめ				わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
	★サバのごま醤油煮			青魚・ごま×はサバ・ごまなし、豚肉の生姜炒めに変更(C102豚B50g・玉ねぎ20g)		
B644	サバ		さば		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖				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	小麦	大豆		食塩・酵母(グラニュー糖・ぶどう糖・乳糖四剤)・かつおぶし抽出・そうだかつおぶし抽出・水	調味料(アミノ酸等)
Q502	酒					
9000	和風だし			≪調味料≫ 上白 3g 醤油5g 料理酒1g 出汁15g 土生姜0.2g	ごま	
A301	土生姜					
L407	白ごま		ごま			
	★かぶらの甘酢和え					
A008	かぶら					
A101	胡瓜					
A001	人参					
Q022	穀物酢				米・アルコール・酒粕	
Q001	醤油	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					
	★かき玉汁					
N701	卵	卵		卵原型×は、卵なし		
A206	玉ねぎ					
J191	小松菜					
A352	えのき					
8998	だし(無添加)		さば		さば節・いりこ原・かつお節・かつおぶしエキス・こんぶ節・そうだかつお節・酵母エキス	
Q001	醤油	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)
Q014	みりん				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q301	塩					
	★フルーツ					
G005	オレンジ		オレンジ			
	★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	—

2015年1月28日(月)　段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	504 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	23.6 g
炭水化物	57.8 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.8 g

ロールパン
ビーフシチュー
★マカロニサラダ
フルーツポンチ
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	①米・(小麦)×は、家より持参	食品原材料	食品添加物
	★ロールパン						
4105	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・発酵種(酵母)・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・膨張剤(ベ[illegible])・酸味料・香料
	★ビーフシチュー				③平パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
C035	牛肉			牛肉			
A713	じゃがいも				小麦ルー・乳製・その他の豆類×は		
A001	人参				シチューの素・グリンピースなし		
A206	玉ねぎ				トマト煮に変更		
Q102	油			大豆	(ニンソメ・トマトピューレ・ケチャップ・砂糖)	食用大豆油・食用なたね油	
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					トマト	
Q510	ケチャップ					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q301	塩						
J101	グリンピース						
	★マカロニサラダ				小麦粉・マヨネーズ×は		
L313	マカロニ		小麦		マカロニ・マヨネーズなし	強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
A051	キャベツ				野菜サラダに変更		
J112	コーン				(酢・砂糖・塩)		
J203	ブロッコリー						
Q505	マヨネーズ		卵	大豆		食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
Q301	塩	*					
	★フルーツポンチ						
M149	パイン(缶詰)				バナナ×は、	パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
G017	バナナ			バナナ	バナナなしフルーツポンチに変更		
M147	みかん(缶詰)					みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
X604	寒天					海藻(紅藻類)	
R099	水						
Q401	砂糖						
	★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	—

2015年1月27日(火)　販急

チキンピラフ
★牛肉コロッケ
★卵入り野菜炒め
スープ
★ミニマフィン(いちご)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	636 kcal
たんぱく質	18.9 g
脂質	23 g
炭水化物	87.2 g
カルシウム	188 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	3.4 g

[中]・・・中心温度85℃1分間を確認 [焙]・・・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
	★チキンピラフ					
L826	滋賀県産こしひかり					
R099	水					
Q504	コンソメ			大豆・牛肉	[illegible]	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
Q301	塩					
C201	鶏肉			鶏肉		
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
J139	マッシュルーム					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
J704	枝豆			大豆		
Q504	コンソメ	*		大豆・牛肉	[illegible]	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
Q301	塩	*				
	★牛肉コロッケ					
J217	牛肉コロッケ		小麦・卵・乳	大豆・牛肉	[illegible]	乳化剤・膨張剤・増粘剤(グァーガム)・調味料(アミノ酸)
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★卵入り野菜炒め					
N701	卵		卵			
A804	太もやし					
A001	人参					
A702	ピーマン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	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)
Q502	酒	B			醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・調味料
	★スープ					
J138	ほうれん草					
L580	わかめ				添加し塩蔵わかめ	
A104	かぼちゃ					
8999	ブイヨン(無添加)			鶏肉	[illegible]	
Q301	塩					
	★ミニマフィン(いちご)					
5137	ミニいちごマフィン(ボリ)30g		小麦・卵・乳	大豆	[illegible]	香料・膨張剤・着色料(ラック)・酸味料・糊料(キサンタン)・ゼ[illegible]
	★牛乳・いりこ					
Q536	牛乳		乳			
8329	いりこ				片口いわし・食塩	—

枝豆×は、枝豆なしピラフに変更

小麦パン・卵つなぎ・乳つなぎ×は、牛肉コロッケなし
牛肉の炒め物に変更
(C001 牛肉50g　A206玉ねぎ30g)

卵原型×は、卵なし
J112コーン入り野菜炒めに変更

小麦菓子×・卵菓子・乳菓子×は
ミニマフィン(いちご)なし
R186　りんごゼリーに変更

牛乳×はお茶に変更

2015年1月29日(木)　阪急

麦ご飯
豚肉と根菜の煮物
★白菜とえのきのおかか和え
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	473 kcal
たんぱく質	15.6 g
脂質	13.9 g
炭水化物	67.7 g
カルシウム	192 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	1.6 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・用具・まな板の重曹消毒を行う
【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					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★豚肉と根菜の煮物					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A002	大根					
A206	三ねぎ					
A001	人参					
K301	コンニャク				コンニャク精粉・焼成粉・食用石灰	
Q102	油			大豆	食用大豆油・菜種なたね油	
Q401	砂糖	A				
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)
Q502	酒	A			醸造アルコール・米・麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q014	みりん	A			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし				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)
	★白菜とえのきのおかか和え					
A052	白菜					
A062	水菜					
A352	えのき					
Q002	醤油		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				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし				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)
L601	花かつお				かつお(荒節)	
	★味噌汁					
L301	そうめん		小麦		小麦粉・食塩	
K107	うす揚げ			大豆	大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A734	青ねぎ					
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
8398	だし(無添加)			さば	さば原・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・むろ原・そうだかつお節・酵母エキス	
	★フルーツ					
M151	黄桃缶			もも	黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ					
C536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

押し麦・米×は家より持参

小麦麩×・大豆製品×は、
そうめん・うす揚げなし
L560わかめ入り味噌汁に変更

牛乳×はお茶に変更