2015年2月2日(月)　段上・阪急

②阪急

ロールパン
クリームシチュー
ツナサラダ
フルーツヨーグルト
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	453 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	18.1 g
カルシウム	214 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.6 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				
4160	丸ロールパン	小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・VC・着料
	★クリームシチュー				
C201	鶏肉		鶏肉		
A713	じゃが芋				
A001	人参				
A206	玉ねぎ				
J704	枝豆		大豆		
Q102	油		大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	[illegible]	調味料(アミノ酸等)・着料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・E)
N027	牛乳	乳			
	★ツナサラダ				
M110	ツナフレーク		大豆	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A051	キャベツ				
J112	コーン				
A101	胡瓜				
Q826	イタリアンドレッシング			食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・着色料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
	★フルーツヨーグルト				
M147	みかん(缶詰)			みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
I053	黄桃缶ダイスカット)1号缶		もも		
G008	りんご		りんご		
N015	ヨーグルト	乳		生乳・乳製品	
Q401	砂糖				
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

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、NEG麦ロール35gに変更

小麦つなぎ・乳料理・枝豆×は
クリームシチューの素・牛乳・枝豆なし
チキンポトフに変更
(コンソメ・塩)

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

2015年2月3日(火)　阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	459 kcal
たんぱく質	16.6 g
脂質	14.2 g
カルシウム	193 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	2.3 g

福豆ご飯
豚肉と根菜の煮物
★もやしとﾁﾝｹﾞﾝ菜のおかか和え
すまし汁
★きなこボーロ福豆
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

①米×は、家より持参
②大豆×は福豆ご飯なし
ゆかりご飯に変更
(Y830 白ご飯 L527 ゆかり国産)

グリンピース×はグリンピースなし

卵つなぎ・小麦つなぎ×
カニかまなし、おかか和えに変更

卵菓子・乳菓子・大豆製品×は
きなこボーロ福豆なし
R421 一口ゼリーに変更

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
	★福豆ご飯					
L826	滋賀県産こしひかり					
X968	水煮大豆			大豆		
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)
	★豚肉と根菜の煮物					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A002	大根					
A001	人参					
K301	コンニャク				コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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・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	A			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)
J101	グリンピース					
	★もやしとﾁﾝｹﾞﾝ菜のおかか和え					
A804	太もやし					
W039	チンゲンサイ					
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆	魚肉・卵白・食塩・発酵調味液・砂糖・魚介エキス・でん粉・植物せんい・植物油・加工デンプン・水	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麹)
A352	えのき					
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(荒亀節)	
	★すまし汁					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
A734	青ねぎ					
A804	太もやし					
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	
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					
	★きなこボーロ福豆					
X508	きなこボーロ福豆		卵・乳	大豆	馬鈴薯でん粉・還元麦芽水飴・砂糖(さとうきび・甜菜)・きな粉・乳糖・卵・ショートニング	
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2015年2月5日(木)　阪急・こじか

①阪急

麦ご飯
★サケのサクサク焼
★ベーコンと野菜のソテー
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	465 kcal
たんぱく質	19.5 g
脂質	12.1 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.2 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						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★サケのサクサク焼						
B651	サケ				さけ		
Q301	塩	*					
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご	野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・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)
Q505	マヨネーズ	A		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)
L103	パン粉			小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖・ぶどう糖・植物油脂・イースト・食塩・水	イーストフード・乳化剤・酸化防止剤
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ベーコンと野菜のソテー						
D014	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉	豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	[illegible]
J192	インゲン						
A206	玉ねぎ						
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・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ビーフエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	★味噌汁						
A104	かぼちゃ						
A002	大根						
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
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						
M149	パイン[缶詰]					パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

米×は、家より持参

卵マヨネーズ・小麦パン類×は
サケのサクサク焼なし
サケのつけ焼きに変更(砂糖・醤油・みりん)

インゲン×はインゲンなし

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

2015年2月9日(月)　段上・阪急

②阪急

ロールパン
チーズハンバーグ
平天と野菜のソテー
スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	408 kcal
たんぱく質	16.7 g
脂質	18.4 g
カルシウム	225 mg
鉄	0.6 mg
食塩相当量	2.4 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				
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(6～10月)・イーストフード・VC・香料
	★チーズハンバーグ				
J706	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・赤ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水	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	
N017	ピザチーズ	乳		ナチュラルチーズ(生乳・食塩)	セルロース
	★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	
A051	キャベツ				
A001	人参				
A702	ピーマン				
A352	えのき				
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・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ビーフエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	★スープ				
A206	玉ねぎ				
J704	枝豆		大豆		
J112	コーン				
8999	ブイヨン(無添加)		鶏肉	デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩				
	★フルーツ				
M148	黄桃(缶詰)		もも	黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

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、NEG麦ロール35gに変更

乳製品・乳つなぎ・小麦つなぎ×は
チーズハンバーグなし
牛肉炒め物に変更
(C001 牛肉50g　玉葱30g を炒め、
塩・胡椒・醤油で味付ける)

大豆×は枝豆なし
人参入りスープに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

2015年2月13日(金)　阪急・こじか

(1)阪急

麦ご飯
牛肉と厚揚げの煮物
★胡瓜酢の物
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	453 kcal
たんぱく質	16.2 g
脂質	12.1 g
カルシウム	240 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	1.2 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					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★牛肉と厚揚げの煮物					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
K105	厚揚			大豆	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
A002	大根					
A001	人参					
K301	コンニャク				コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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)
Q014	みりん	A			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	A			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)
L106	片栗粉	A			馬鈴薯澱粉	
	★胡瓜酢の物					
A101	胡瓜					
A804	太もやし					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆	魚肉・卵白・食塩・発酵調味液・砂糖・魚介エキス・でん粉・植物せんい・植物油・加工デンプン・水	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麹)
Q022	穀物酢	B			米・アルコール・酒粕	
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				
	★味噌汁					
A713	じゃが芋					
A206	玉ねぎ					
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
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					
X979	みかん(缶詰)				みかん・砂糖	クエン酸・メチルセルロース
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

米×は、家より持参

→大豆製品×は厚揚げなし

→小麦つなぎ×はかにかまなし
人参入り胡瓜の酢の物に変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

2015年2月16日(月)　阪急・こじか

①阪急

チャンポン(麺増112g)
★蒸しシューマイ
キャンディチーズ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	459 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	17.9 g
カルシウム	254 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	4.3 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

①米・(小麦)×は、家より持参

②小麦麺類・小麦つなぎ・ごま調味料×は
白米+豚肉と野菜のソテーに変更
豚肉・白菜・玉ねぎ・人参・コーン
(Q601ウーシャン・塩・こしょう)

→小麦食品×は蒸しシューマイなし
蒸しさつま芋に変更20g2個

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
	★チャンポン(麺増112g)					
L203	中華麺		小麦		小麦粉・かん水	着色料(クチナシ)
C125	豚肉			豚肉		
E031	かまぼこ		小麦	大豆	魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン・赤106)
A052	白菜					
A206	玉ねぎ					
J112	コーン					
A734	青ねぎ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*				
Q618	豚骨ラーメンスープの素		小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま	蓄肉エキス・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜エキス・全粉乳・香辛料	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぷん)
R099	水					
	★蒸しシューマイ					
J031	シューマイ		小麦・卵	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	[illegible]	調味料(アミノ酸等)
	★キャンディチーズ					
N050	キャンディチーズ		乳		ナチュラルチーズ・水	乳化剤・重曹・クエン酸鉄Na
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2015年2月17日(火)　阪急

ポークカレー
コーンサラダ
フルーツ(みかん缶15g)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	554 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	19.7 g
カルシウム	157 mg
鉄	1.5 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

①米・(小麦)×は、家より持参

②乳調・ごま調・バナナ×はカレールーなし
豚肉と野菜の洋風煮 ＋ 白ご飯に変更
(コンソメ・ケチャップ・砂糖・塩)
(カカオ・やまいもは該当なし)

その他魚介×は、
ツナフレークなし
人参3g入りコーンサラダに変更

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
	★ポークカレー				
L826	滋賀県産こしひかり				
C125	豚肉		豚肉		
A713	じゃが芋				
A206	玉ねぎ				
A001	人参				
Q102	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・酸味料・香料
Q733	カレールー	小麦	やまいも・大豆・豚肉・鶏肉	[illegible]	着色料(カラメル色素)・調味料(アミノ酸)・酸味料(リンゴ酸)・乳化剤
	★コーンサラダ				
J112	コーン				
M110	ツナフレーク		大豆	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
J194	ブロッコリー				
A252	レタス				
Q826	笑顔ランチイタリアン			食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・澱粉・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
	★フルーツ(みかん缶15g)				
M147	みかん(缶詰)			みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

2015年2月19日(木)　阪急・こじか

①阪急

麦ご飯
★オープンオムレツ
白菜と胡瓜のじゃこ昆布和え
味噌汁
フルーツ(M151黄桃缶15g)
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	14.1 g
脂質	10 g
カルシウム	189 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.1 g

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			
	★オープンオムレツ			
N701	卵		卵	
N027	牛乳		乳	
Q301	塩	*		
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ			
A053	ほうれん草			
Q102	油			大豆
Q301	塩	*		
Q604	コンソメ	*		大豆・牛肉
Q510	ケチャップ			
	★味噌汁			
A052	白菜			
A001	人参			
A734	青ねぎ			
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし(無添加)			さば
	★さつま芋の甘煮			
A201	さつま芋			
Q401	砂糖	B		
Q002	醤油	B	小麦	大豆
9000	和風だし	B		
	★フルーツ(M151黄桃缶15g)			
M151	黄桃(缶詰)			もも
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

米×は、家より持参

一卵原型×は
オープンオムレツなし
とりももソテーケチャップソース
C205とりもも　50g1枚

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

【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

食品原材料	食品添加物
豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	[illegible]
食用大豆油・食用なたね油	
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ビーフエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
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	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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)
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2015年2月20日(金)　段上・阪急

②阪急

ロールパン
★白身魚のマヨネーズ焼
★ウインナーと野菜のソテー
★スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	373 kcal
たんぱく質	16.5 g
脂質	17.2 g
カルシウム	175 mg
鉄	0.8 mg
食塩相当量	2 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・発酵風味液・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・酢酸Na(8～10月)・イーストフード・VC・香料
					③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
	★白身魚のマヨネーズ焼						
B649	ホキ						
Q301	塩	*					
L101	小麦粉		小麦		卵マヨネーズ・小麦料理×はマヨネーズ・小麦粉なし		
Q102	油			大豆	鶏肉のつけ焼に変更(醤油・砂糖・みりん)	食用大豆油・食用なたね油	
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	C205とりもも50gX1個	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)
A251	パセリ						
	★ウインナーと野菜のソテー						
D011	ウィンナー		卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	卵つなぎ×はウインナーなし	鶏肉・豚脂肪・豚肉・結着材料(植物性たん白・でん粉・粉ゼラチン)・デキストリン・食塩・果糖・チキンエキス・香辛料・加工でん粉	[illegible]
A206	玉ねぎ				コーン5g入り野菜ソテーに変更		
A051	キャベツ						
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・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ビーフエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
	★スープ				卵原型・きのこ類・海藻類×は		
N701	卵		卵		卵・干しいたけ・わかめなし		
L577	干しいたけ				人参5g・コーン5g入りスープに変更		
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
8999	ブイヨン(無添加)			鶏肉		デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩						
	★フルーツ						
X979	みかん(缶詰)					みかん・砂糖	クエン酸・メチルセルロース
	★牛乳・いりこ						
O536	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2月23日(月)　段上・阪急

②阪急

スパゲティミートソース
ブロッコリーサラダ
わかめスープ
パインかん
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	465 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	15.4 g
カルシウム	175 mg
鉄	2.4 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
	★スパゲティミートソース					
L312	スパゲティ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ	
Y238	オリーブ油					
C111	豚ミンチ			豚肉		
A206	玉ねぎ					
A204	にんにく					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)				ぶどう	酸化防止剤
Q512	トマトピューレ	A			トマト	
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・玉葱・にんにく・その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・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)
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)
Q401	砂糖	A				
Q301	塩	A				
R099	水	A				
J101	グリンピース					
	★ブロッコリーサラダ					
J203	ブロッコリー					
A001	人参					
J112	コーン					
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	魚肉・植物たん白・でん粉・食塩・ぶどう糖・食用油脂・砂糖・発酵調味液・醸造酢	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤・ビタミンC・増粘多糖類
Q824	和風ドレッシング		小麦	大豆・りんご	食用植物油脂・玉ねぎ・しょう油・砂糖(砂糖・大豆)・醸造酢・食塩・りんご・調味・ブルーシーかつお節エキス・りんご・にんにく・海藻・酵母エキスパウダー・ポピーマンのいりたて・しょうが・水	増粘剤(キサンタンガム)
	★わかめスープ					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
A804	太もやし					
A352	えのき					
8999	ブイヨン(無添加)			鶏肉	アミノストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
Q301	塩					
	★パインかん					
X604	寒天				海藻(紅藻類)	
R099	水					
N344	パイナップルジュース				パインアップル果汁	香料・安定剤
Q401	砂糖					
M149	パイン(缶詰)				パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

①米・(小麦)×は、家より持参

→小麦麺類・豆類(グリンピース)×は
スパゲティーミートソースなし
白米＋豚肉と玉ねぎのソテーに変更
豚B40g　玉ねぎ40g
(コンソメ・ケチャップ・塩)

→小麦つなぎ×はちくわなし

海藻類・きのこ類×は
わかめ・えのきなしスープに変更
(太もやし・人参・玉ねぎ)

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし

2015年2月24日(火)　阪急

麦ご飯
★おでん風煮込み
★もやしとインゲンのごま和え
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	436 kcal
たんぱく質	16.7 g
脂質	9.3 g
カルシウム	236 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.4 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				米×は、家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★おでん風煮込み						
C001	牛肉			牛肉			
M032	うずら卵		卵		卵原型・大豆製品・小麦つなぎ×は	うずら卵・水・食塩	
K105	厚揚			大豆	うずら卵・厚揚・ちくわなし	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉		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)・ソルビトール・PH調製剤
A002	大根				ムキポテトに変更(牛肉多め)		
A001	人参				A712ポテト乱切20g×2ケ		
K301	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
Q401	砂糖	B					
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	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・アルコール	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)
Q301	塩	*					
	★もやしとインゲンのごま和え				ごま・ごま調味料・インゲン×は		
A804	太もやし				ごま和えの素・インゲンなし		
J192	インゲン				お浸しに変更(和風だし・淡口醤油・砂糖)		
D004	ロースハム		卵・乳	大豆・豚肉		豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポークブイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物	ケン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤・発色剤・カルミン酸色素・香辛料抽出物・
R008	ごま和えの素		小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま		ごま・砂糖・粉末醤油・酵エキス・ごま油・食塩・昆布エキス・チキンエキス・馬鈴薯でんぷん	調味料(アミノ酸等)
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)
	★味噌汁				小麦麩×は麩なし味噌汁に変更		
A206	玉ねぎ						
A734	青ねぎ						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
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						
G008	りんご			りんご			
	★牛乳・いりこ						
O536	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2月26日(木)　阪急・こじか

①阪急

麦ご飯
豚肉のオイスターソース炒め
蒸さつま芋
スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	475 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	16.5 g
カルシウム	198 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	0.9 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					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★豚肉のオイスターソース炒め					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A206	玉ねぎ					
W057	小松菜					
A702	ピーマン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース	A		貝	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	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)
L407	白ごま			ごま	ごま	
Q103	ごま油	A		ごま	ごま種子	
	★蒸さつま芋					
A201	さつま芋					
	★スープ					
J203	ブロッコリー					
A001	人参					
A713	じゃが芋					
8999	ブイヨン(無添加)			鶏肉	デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・ヤキシエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・ヤロリ・水	
Q301	塩					
	★フルーツ					
G005	オレンジ			オレンジ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

米×は、家より持参

ごま・ごま油×は白ごま・ごま油なし
豚肉のオイスターソース炒めに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
青魚×は、いりこなし