

麦ご飯
豚肉と大根の照り煮
★小松菜の菜種和え
味噌汁(豆腐・わかめ)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	483 kcal
たんぱく質	17.3 g
脂質	17.6 g
炭水化物	60 g
カルシウム	224 mg
食塩相当量	1.7 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			
	★豚肉と大根の照り煮			
C102	豚肉			豚肉
C125	豚肉			豚肉
A002	大根			
A001	人参			
K301	コンニャク			
J192	インゲン			
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q502	酒	A		
Q014	みりん	A		
A301	土生姜			
9000	和風だし			
L106	片栗粉	A		
	★小松菜の菜種和え			
J191	小松菜			
N701	卵		卵	
Q103	ごま油			ごま
Q001	醤油	B	小麦	大豆
Q014	みりん	B		
9000	和風だし	B		
	★味噌汁(豆腐・わかめ)			
K001	豆腐			大豆
A052	白菜			
L560	わかめ			
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし[無添加]			さば・魚介類・魚介エキス
	★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			

卵原型×は卵なし
コーン入り小松菜の和え物
J112 コーン10g
(出し・醤油・味醂)

牛乳×は牛乳なし

【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
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)
馬鈴薯澱粉	
食用ゴマ油	
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・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)
大豆・水	凝固剤(にがり)
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	
片口いわし・食塩	—

2013年12月3日(火)2395

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	554 kcal
たんぱく質	15 g
脂質	14.5 g
炭水化物	87.1 g
カルシウム	174 mg
食塩相当量	2.4 g

キャロットピラフ
★エビフライ&お楽しみポテト
キャベツサラダ
スープ(南瓜・ほうれん草)
クリスマスデザート
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★キャロットピラフ		
L826	滋賀県産こしひかり		
R099	水		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
Q301	塩	*	
C201	鶏肉		鶏肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J144	人参ピューレ		
Q102	油		大豆
Q301	塩	*	
J101	グリーンピース		
	★エビフライ&お楽しみポテト		
J066	エビフライ	小麦・えび・卵	大豆
J451	おたのしみポテト	卵・乳	
Q102	油		大豆
	★キャベツサラダ		
A051	キャベツ		
A101	胡瓜		
J112	コーン		
J613	イエローピーマン、レッドピーマン、ピーマン		
N029	レモン果汁	B	
Q022	穀物酢	B	
Q401	砂糖	B	
Q301	塩	B	
Q001	醤油	B	
Y238	オリーブ油	B	
	★スープ(南瓜・ほうれん草)		
A104	かぼちゃ		
J188	ほうれん草		
A352	えのき		
8999	ブイヨン[無添加]		鶏肉
Q301	塩		
	★クリスマスデザート		
Y150	クリスマスゼリー		大豆
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

◆エビフライ
甲殻類(エビ)×はエビフライなし
《代替持参》
※卵つなぎ・乳つなぎは該当なし

◆お楽しみポテト
※卵つなぎ・乳つなぎは該当なし

牛乳×は牛乳なし

【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
食塩・デキストリン・砂糖・たんぱく加水分解物・食用植物油・乾燥エキス・パウダー(玉ねぎ・ニンジン)・ビーノエキス・パウダー・香料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
人参	
食用大豆油・食用なたね油	
えび・食塩・パン粉・バター・ミックス(小麦粉・でん粉・食塩・砂糖・全卵粉・ぶどう粉・植物油・香料・加工でん粉・水)	ポリリン酸Na・調味料(アミノ酸等)・増粘剤・乳化剤・着色料・香料・抽出物
ばれいしょ・乾燥マッシュポテト・脱脂粉乳・砂糖・でん粉・植物油・乾燥卵白・食塩・上粉・なたね油	
食用大豆油・食用なたね油	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
レモン・醸造酢	香料
米・アルコール・酒粕	
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)
デキストリン・砂糖・食塩・たんぱく加水分解物・アミン・エキス・パウダー・乾燥エキス・たんぱく加水分解物・香料・香料・水	
糖類(グラニュー糖・砂糖・氷あめ・糖あめ・果糖)・塩・ミネラル・香料・食品(抽出物)・乳化剤・水あめ・その他・いりこ・だし・水・水	糖類(グラニュー糖・砂糖・氷あめ・糖あめ・果糖)・塩・ミネラル・香料・食品(抽出物)・乳化剤・水あめ・その他・いりこ・だし・水・水
片口いわし・食塩	

2013年12月6日(金)2395	一食当りの栄養価	
カレーライス ★マカロニサラダ フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	601 kcal
	たんぱく質	15.2 g
	脂質	22.6 g
	炭水化物	82 g
	カルシウム	157 mg
	食塩相当量	1.8 g

(乳調味料は該当なし)

マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ
青じそドレッシング入りサラダに変更
Q545 青じそドレッシング(小)

牛乳×は牛乳なし

【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	食品添加剂物
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料 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
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩 食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
片口いわし・食塩	

野菜たっぷり味噌ラーメン
フルーツポンチ
牛乳・いりこ

エネルギーkcal	432 kcal
たんぱく質	15.3 g
脂質	14.8 g
炭水化物	57.2 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	2.9 g

[illegible][illegible]

パイナップル(加熱)×は
フルーツポンチなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

麦ご飯
サバの蒲焼風
ナムル
味噌汁(じゃが芋・白菜)
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
	★麦ご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
L831	押麦			
	★サバの蒲焼風			
B644	サバ			さば
Q502	酒	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
L106	片栗粉	A		
Q102	油			大豆
Q002	醤油		小麦	大豆
Q401	砂糖			
Q014	みりん			
301A	土生姜			
L106	片栗粉			
R099	水			
	★ナムル			
A804	太もやし			
J191	小松菜			
A001	人参			
Q022	穀物酢	B		
Q401	砂糖	B		
Q002	醤油	B	小麦	大豆
Q301	塩	B		
Q103	ごま油	B		ごま
	★味噌汁(じゃが芋・白菜)			
A713	じゃが芋			
A052	白菜			
K107	うす揚げ			大豆
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし[無添加]			さば・魚介類・魚介エキス
	★フルーツ			
M148	黄桃[缶詰]			もも
	★牛乳・いりこ			
Q536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
ごま種子	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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	
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

2013年12月12日(木)2395	一食当りの栄養価	
高野豆腐のそぼろ丼 ちくわの磯辺揚げ 味噌汁(ほうれん草・南瓜) フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	497 kcal
	たんぱく質	19.2 g
	脂質	12.4 g
	炭水化物	74.4 g
	カルシウム	209 mg
	食塩相当量	1.9 g

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
大豆	豆腐用凝固剤・重曹・消泡剤製剤
食用大豆油・食用なたね油	
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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	
馬鈴薯澱粉	
魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	αエデシジン(知覚力)・抗凝剤製剤・増粘剤・ソルビトール・糖高濃剤・PH調整剤・ゼラチン
青サのり粉	
食用大豆油・食用なたね油	
小麦粉・小麦グルテン	
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	
片口いわし・食塩	

2013年12月13日(金)2395

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	364 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	5.8 g
炭水化物	59.8 g
カルシウム	85 mg
食塩相当量	1.1 g

★お雑煮
あべかわ餅
エビの旨煮
栗きんとん
黒豆
いりこ(ごまめ)

【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
	★お雑煮		
0111	もち		
C207	鶏肉		鶏肉
A002	大根		
A052	白菜		
J603	里芋		
A001	人参		
E015	白かまぼこ	小麦・卵	大豆
A055	みつば		
A401	ゆず		
8998	だし[無添加]		さば・魚介類・魚介エキス
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
	★あべかわ餅		
L821	もち米		米
L332	きな粉		大豆
Q401	砂糖		
Q301	塩		
	★エビの旨煮		
B254	有頭エビ	えび	
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q502	酒		
Q301	塩		
9000	和風だし		
	★栗きんとん		
O306	栗きんとん		
	★黒豆		
O302	黒豆		大豆
	★いりこ(ごまめ)		
B329	いりこ		
R099	水		
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
Q002	醤油	小麦	大豆

(卵つなぎは該当なし)

えび×はエビの旨煮なし
《代替持参》

食品原材料	食品添加物
魚すり身(イトヨリ・グチ・ハモ)・砂糖・卵白・食塩	加工 鶏粉・グリシン・乳化剤・調味料(アミノ酸)・保存料(ソルビン酸)
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・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)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
大豆	
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
栗・さつまいも・水飴・砂糖・寒天	ビタミンC・クチナシ黄色素
黒大豆・水飴・砂糖・食塩・寒天	ソルビット
片口いわし・食塩	—
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)