

2014年2月13日(木)版紙

一食当りの栄養価	
エネルギー	455 kcal
たんぱく質	18.8 E
脂質	15.9 E
炭水化物	39.3 E
カルシウム	175 mg
食塩相当量	2.5 E

- ★スバゲティミートソース
- ★カニコロッケ
- ★フロッコリーサラダ
- わかめスープ
- ミニハートのクッキー
- 牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
★スバゲティミートソース			
L312	スバゲティ	小麦	小麦
Y238	オリーブ油		
C801	合ミンチ	牛肉・豚肉	牛肉・豚肉
A205	玉ねぎ		
A702	ピーマン		
A204	にんにく		
Q102	油		大豆
O514	ワイン(赤)		
L101	小麦粉	小麦	小麦
Q512	トマトピューレ		
Q510	ケチャップ		
Q007	ウスターソース		大豆・りんご
Q002	醤油		大豆
Q401	砂糖		
Q301	塩		
R099	水		
J101	グリーンピース		
★カニコロッケ			
J007	カニコロッケ	小麦・がに・乳	大豆
Q102	油		大豆
★フロッコリーサラダ			
J194	フロッコリー		
A001	人参		
J112	コーン		
E032	ちくわ		大豆・豚肉
Q549	フレンチドレッシング		
★わかめスープ			
L560	わかめ		
A304	たまやし		
A352	きのこ		
A734	青ねぎ		
8959	ブイヨン(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
★ミニハートのクッキー			
Y170	ミニハートのクッキー	小麦・乳	大豆・アツツケ・わかめ
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳	乳	
E329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
強力小麦粉・予ニラム小麦のゼミリア	
食用大豆油・食用なたね油	酸化防止剤(亜硝酸塩)
ぶどう果汁・ぶどう塊	
トマト	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
揚げ油(小麦粉・たまねぎ・人参・ピーマン・ブドウ糖・砂糖・醤油・ケチャップ・ウスターソース・ピーマン・ケチャップ・ビュレ・ガスターソース・砂糖・塩)	増粘剤(ゲル化剤・カラムル色素・玉味料(甘味)) 製造用剤(アルコール)
小麦(筋)・大豆×は、 スバゲティ・小麦粉・グリーンピースなし 豚肉と野菜のケチャップ炒めに変更 (C102 豚肉50g、玉ねぎ・人参・ピーマン) (ケチャップ・ビュレ・ガスターソース・砂糖・塩)	
※ごご飯は家から持参	
小麦(パン)・カニ・乳つなぎ×は カニコロッケなし	
J133 ポテトフライ30g (に変更 (新しい油を使う))	親味料(アミノ酸等)・抽出液類・乳化剤・着色料
小麦つなぎ・魚介食品・マヨネーズ×は ちくわ・フレンチドレッシングなしサラダ	
Q540 ゆず醤油ドレに変更	
醤油・きのこ×は、わかめ・えのきなし A104 かぼちゃ入りスープ	
小麦(麺・麺)・乳つ・ナッツ類(カカオ)×は クッキーなし	
R421ーロゼリーに変更 (予切4日前、送り日は火曜か木曜のみ)	膨張剤・香料・乳化剤・酸化防止剤(VE)
牛乳×はお茶に変更	
片口いわし・食塩	

【中】・・・中心温度85℃(分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の正円消毒を行う
【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

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	491 kcal
たんぱく質	17.3 g
脂質	12.6 g
炭水化物	74.8 g
カルシウム	251 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯
 牛肉と厚揚げの煮物
 ★マロニーの甘酢和え
 味噌汁(玉ねぎ・麴)
 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		
	★牛肉と厚揚げの煮物		
C001	牛肉	牛肉	
C035	牛肉	牛肉	
K105	厚揚げ	大豆	
J603	里芋		
A002	大根		
A001	人参		
K301	コンニャク		
G401	砂糖		
Q002	醤油		
G014	みりん		
9000	和風だし		
L108	片栗粉		
	★マロニーの甘酢和え		
L317	マロニー		
Q103	ごま油	ごま	
J193	キヌサヤ		
J112	コーン		
E222	カニ風味かまぼこ	小麦・卵	
O022	鶏卵		
Q001	醤油		
O401	砂糖	大豆	
	★味噌汁(玉ねぎ・麴)		
A206	玉ねぎ	大豆	
J188	ほうれん草	大豆	
L320	麴	大豆	
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
8998	だし(無添加)	大豆	
	★フルーツ		
G017	バナナ	バナナ	
	★牛乳・いりこ		
O538	牛乳		
B329	いりこ		

【中】…中心温度85℃(1分間を超過)【保】…乗替・同居・重ね板の再消毒を行う
 【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・調味料	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
既製加工大豆・大豆・小麦・食塩 もち米・米粉・既製アルコール・味噌 生油・調味料(アミノ酸等)・食塩・食塩(グルタミン酸ナトリウム)・水 黒糖・麦芽糖	調味料(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
じやがいも澱粉・コーンスターチ ごま油	増粘剤・増粘多糖類
魚肉・鰹目・味噌・食塩・調味料(グルタミン酸・グルタミン酸ナトリウム)・糖・糖(グルコース)・食塩・糖(ブドウ糖)・水 米・アルコール・酒粕	調味料(アミノ酸)・食塩・アルコール
既製加工大豆・大豆・小麦・食塩・食塩・食塩・食塩・食塩・食塩	調味料(アルコール)
小麦粉・小麦グルテン 大豆・米・塩 大豆・米・食塩 食塩・いりこ・かまぼこ・かまぼこ・かまぼこ・かまぼこ・かまぼこ・かまぼこ・かまぼこ	酒精(アルコール) 酒精
片口のし・食塩	

押し麦 × は家より持参

大豆製品 × は厚揚げなし煮物に変更
(牛肉多め)

ごま油・小麦つなぎ・卵つなぎ × は
ごま油・カニかまぼこ甘酢和えに変更

小麦 × は麴なし
L507 わかめ入り味噌汁に変更

バナナ × は G005 オレンジ1/8 ケに変更

牛乳 × はお茶に変更

2014年2月17日(月)版念

一食当りの栄養価		
エネルギー	497 kcal	
たんぱく質	15.1 g	
脂質	15.4 g	
炭水化物	66.4 g	
カルシウム	184 mg	
食塩相当量	2 g	

麦ご飯
鶏肉のゆかり揚げ
白菜と揚げの煮浸し
味噌汁(南瓜・玉葱)
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	滋養泉産こしひかり 裸麦		
C812	★鶏肉のゆかり揚げ		
Q401	鶏肉	鶏肉	
Q002	砂糖	小麦	
Q014	みりん	大豆	
9000	和風だし		
L101	小麦粉	小麦	
L524	ゆかり		
A052	★白菜と揚げの煮浸し		
A001	白菜		
W039	人参		
K107	チンゲンサイ		
Q002	揚げ油	大豆	
Q014	みりん	大豆	
Q401	砂糖		
9000	和風だし		
A104	★味噌汁(南瓜・玉葱)		
A206	かぼちゃ		
L560	玉ねぎ		
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
8998	だし(無添加)	大豆	
M149	★フルーツ		
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
	いりこ		

食品原材料	食品添加物
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	凝固剤(アルコール)
もち米・米糠・醸造アルコール・糖質	調味料(アミノ酸等)
既成味噌(グルタミン酸・ポロフィド、醸造塩、かつお節、かつお節エキス、かつお節エキス)	調味料(アミノ酸等)
卵しそ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
大豆・植物油	凝固剤・消泡剤
醸造加工大豆・大豆・小麦・食塩	凝固剤(アルコール)
もち米・食塩・醸造アルコール・糖類	
味噌・糖質(グルタミン酸・ポロフィド)、醸造塩、かつお節、かつお節エキス、かつお節エキス	調味料(アミノ酸等)
大豆・米・塩	凝固剤(アルコール)
大豆・米・食塩	酒粕
蒸し麦(ゆかり用)・かつお節・かつお節エキス・もち米・もち米エキス	
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片貝(いわし・食塩)	

押し麦×は家より持参

小麦×は、小麦粉なし
片栗粉に変更

大豆製品×はうす揚げなし煮浸しに変更

牛乳×はお茶に変更

【ロ】・・・ロ心温度時に分間を前記【指】・・・手指・用具、さな瓶の直前消毒を行う
【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

2014年2月18日(火)緊急

一食当りの栄養価	
エネルギー	407 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	16.7 g
炭水化物	46.2 g
カルシウム	179 mg
食塩相当量	2.6 g

ローレルパン
煮込みハンバーグ
平天と野菜のソテー
スープ(ポテト・ブロッコリー)
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
4105	★ローレルパン	小麦・乳	大豆
J708	★煮込みハンバーグ	小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉 大豆
Q102	油		
A206	五ねぎ		
Q729	ピーマン	A	
Q510	ケチャップ	A	
8999	コンソメ	A	
E203	★平天と野菜のソテー		
A051	平天		
A001	キャベツ		
A001	人参		
A702	ピーマン		
A352	えのき		
Q102	油		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
A713	★スープ(ポテト・ブロッコリー)		
J194	じゃが芋		
J112	ブロッコリー		
J112	コーン		
8999	ブイヨン(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
M146	★フルーツ		
M146	黄桃(缶詰)		もも
O536	★牛乳・いりこ		
B329	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、
NEG麦ロール36g に変更
②パン・小麦・乳×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調)×は
ハンバーグ・ジュレの煮なし
牛肉と五ねぎのソース炒め
(C001 牛肉50g・玉葱)
(ウスターソース・醤油・味醂・塩)

魚介食品・きのこ×は平天・えのきなし
野菜ソテーに変更

もも(加熱)×は、黄桃缶なし
G008 りんご1/10ケに変更

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直撃消毒を行う
【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
小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調)×は	
ハンバーグ・ジュレの煮なし	
牛肉と五ねぎのソース炒め	
(C001 牛肉50g・玉葱)	
(ウスターソース・醤油・味醂・塩)	
魚介食品・きのこ×は平天・えのきなし	
野菜ソテーに変更	
もも(加熱)×は、黄桃缶なし	
G008 りんご1/10ケに変更	
牛乳×はお茶に変更	
小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調)×は	
ハンバーグ・ジュレの煮なし	
牛肉と五ねぎのソース炒め	
(C001 牛肉50g・玉葱)	
(ウスターソース・醤油・味醂・塩)	
魚介食品・きのこ×は平天・えのきなし	
野菜ソテーに変更	
もも(加熱)×は、黄桃缶なし	
G008 りんご1/10ケに変更	
牛乳×はお茶に変更	
小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調)×は	
ハンバーグ・ジュレの煮なし	
牛肉と五ねぎのソース炒め	
(C001 牛肉50g・玉葱)	
(ウスターソース・醤油・味醂・塩)	
魚介食品・きのこ×は平天・えのきなし	
野菜ソテーに変更	
もも(加熱)×は、黄桃缶なし	
G008 りんご1/10ケに変更	
牛乳×はお茶に変更	

2014年2月24日(月)版急

一食当りの栄養価		
エネルギー	472 kcal	
たんぱく質	19.8 E	
脂質	21.6 E	
炭水化物	46.7 E	
カルシウム	176 mg	
食塩相当量	2.6 E	

ローレルパン
鶏肉のハニージンジャーソース
マカロニのケチャップソテー
わかめスープ
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
★	ローレルパン		
4160	丸ローレルパン	小麦・乳	大豆
C813	鶏肉		鶏肉
Q301	塩		
L101	小麦粉	小麦	大豆
Q102	油		
Y210	はちみつ		
N029	レモン果汁		
Q002	醤油	小麦	大豆
A301	土生薬		
R099	水		
★	マカロニのケチャップソテー		
L313	マカロニ	小麦	
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
A702	ピーマン		
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ		
Q301	塩		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
★	わかめスープ		
L507	わかめ		
A002	大根		
J188	ほうれん草		
8999	パイヨシ(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
★	フルーツ		
M147	みかん(缶詰)		
★	牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、
NEO麦ロール35gに変更
②パン(小麦・乳)×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦(胚・殻)×は、小麦粉なし鶏肉に変更
(小麦粉をまぶさず、ソテーする)

小麦(麺)×はマカロニなし
J112 ニー入り野菜ソテーに変更

海藻×はわかめなしスープに変更

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃1分間を超過【注】・・・単独・用貝・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
小麦粉・砂糖・マーガリン・次亜塩素酸ナトリウムを主要原材料とする食品パンの製造・加工	
食用大豆油・食用なたね油	
レンゲ酢	
レモン・醸造酢	香料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食品	製造用剤(アルコール)
強力小麦粉・デニラム小麦のセモリア	
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・異糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
湯通し塩蔵わかめ	
みかん・砂糖・水	調味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	

