

2014年9月8日(月) 飲食	
鶏肉のハニージャーマニース	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g カルシウム mg 鉄 mg 食塩相当量 g
ロールパン	556 kcal 21.1 g 25.9 g 165 mg 2.9 mg 2.9 g
マカロニと野菜ソース	
★クリームスープ	
十五夜デザート	
牛乳・りんご	

〔口〕…中心温度85℃分辯を確認する〔指〕…手指・用具・まな板の直前消毒を行う  
〔冷〕…冷蔵管理する〔次〕…次塗素ナトリウムで消毒する  
〔加熱〕…加熱する

① 乳含セレジのみ×は、  
NEG麦ロール35gに変更  
② 小麦×は、  
Y830白ご飯に変更

コード 材料	★ロールパン	アレルギー食品
4160 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
Q813 黒肉	小麦	豚肉
Q301 鮭	小麦	大豆
L101 小麦粉	小麦	大豆
Q102 油	小麦	大豆
Y210 ぶどうみつ	A	A
ND28 レモン果汁	A	A
Q002 醤油	A	A
A301 土生 姜	A	A
R099 ベ	A	A
★マカロニと野菜のソテー		
L313 マカロニ	小麦	大豆
A206 玉ねぎ	小麦	豚肉
J192 インゲン	小麦	大豆
A001 人参	小麦	大豆
W069 イエロークリーナー	小麦	大豆
Q102 油	小麦	大豆
Q510 ケチャップ	*	*
Q301 鮭	小麦	牛乳
Q604 コンソメ	小麦	牛乳
★クリームスープ		
D014 ベーコン	牛乳	大豆・豚肉
A052 白菜	小麦	大豆
A104 かぼちゃ	小麦	大豆・豚肉・卵・鶏肉
Q102 油	小麦	小麦
Q725 クリームシチューの素	小麦	小麦
N027 牛乳	小麦	小麦
Q741 ハゼワ	小麦	小麦
★十五夜デザート		
Y158 十五夜ゼリー	牛乳	牛乳
Q536 牛乳	小麦	小麦
B329 いりこ	小麦	小麦

2014年9月9日(火) 暖急

2014年9月9日(火) 飲食	
一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	541 kcal
たんぱく質	13.4 g
脂質	17.3 g
カレシナム	62 mg
鉄	2.3 mg
食塩相当量	1.9 g
ホークガレ	
りんご入りナツラダ	
バインかん	
牛乳・いりこ	

アレルギー食品 / アレルギー食品	
コード	材料
LB26	★ホークカレー 滋賀県産ごしひかり
C125	豚肉
A713	じゃが芋
A206	玉ねぎ
A001	人参
Q102	油
R098	水
Q703	カレーラー
Q733	カレーラー
M110	★りんご入りツナサラダ ツナフレーク
G008	りんご
AC51	チャベツ
A002	大根
J203	ブロッコリー
Q022	穀物
Q401	砂糖
Q301	塩
Q102	油
X604	★バインカン。
R099	水
N344	ハイナップルジュース
Q401	砂糖
○536	★牛乳・りんご
3329	いりこ

[中]…中心温度65°C1分間を経て[指]…手指・用具・手袋の表面消毒を行なう  
[加]…加熱する[冷]…冷蔵管理する[次]…次回塩素酸ナトリウムで消滅する

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	増粘アラビゴム・増粘糊料・着色料(イエロー401、オレンジ401)・香料
玉ぐる・大豆油・野菜エキス・食塩	—
米・アルコール・酒粕	—
食尚大豆油・食用なたね油	香料・安定剤
海藻(紅藻類)	—
ハイシアップル果汁	—
片口いわし・童麪	—



2014年9月16日(火) 版念

2014年9月16日(火) 阪急	
一食当たりの栄養素	
エネルギー	438 kcal
たんぱく質	11.7 g
脂質	11.1 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.5 g

アリ芋-食品		アリ芋-食品	
コード 板岩	★ゆかりご飯(麦入り)	L826 滋賀県産ごしひかり	
L831 麦委	L527 ゆかり		
JJ03 大豆ひじきコロッケ	★大豆ひじきコロッケ	小麦	大豆・豚肉 大豆
Q102 豆			
★ワインナーと野菜のソテー		卵	大豆・卵
D011 ウインナー	A206 玉ねぎ		
A203 ブロッコリー			
A001 人參	J112 コーン		
Q102 豆	Q604 コンソメ	小麦	大豆・牛肉 大豆
Q001 蝶油	*		
★具だくさん味噌汁			
A201 さつま芋	A002 大根	A001 人參	
A803 ごぼう	K302 コンニャク	J138 ほうれん草	
Q203 味噌	Q202 味噌	Q203 味噌	大豆 大豆 さば
BB98 だし無添加			
★フルーツ		M147 みかん(缶詰)	
★牛乳・いいりに		O536 牛乳	
B339 いいに		B339 いいに	乳

〔中〕…中心温度85°Cに分離を確認する〔次〕…次更に核酸ナトリウムで消毒を行う  
〔加〕…加熱する〔冷〕…冷却管理する



2014年9月22日(月) 版

2014年9月22日(月) 総合	
一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	458 kcal
たんぱく質 g	13.2 g
脂質 g	20.4 g
カルシウム mg	171 mg
鉄 mg	1.2 mg
塩相当量 g	1.8 g

四庫全書

食品添加物	食品原料	食品添加物
小麦粉、麥芽・マーガリン、乳酸鈣・炭酸カルシウムを主な原料とする食品	ハンドソープ・食油 りんご酢・食油等	リコピン・食油等
トマト	トマト・果樹ぶどう種皮・種子・種子皮	トマト・青葉等
トマト・果樹ぶどう種皮・種子・種子皮	たまねぎ・香辛料	トマト・青葉等
醸造酢・ぶどう酒・清酒・醸造米・食油・食鹽・オニオンエキス・野菜	醸造酢・ぶどう酒・清酒・醸造米・食油・食鹽・オニオンエキス・野菜	醸造酢・ぶどう酒・清酒・醸造米・食油・食鹽・オニオンエキス・野菜
みかん・砂糖・水		
柑橘(紅葉類)		
片口いれん・空気		

①乳含むパンのみ×は、  
②小麦×は、  
③NEC麦ロール35Gに変更  
④Y830白ご飯に変更

アレルギー-食品	アレルギー-食品	アレルギー-食品
★ロールパン	★ロールパン	★ロールパン
4:05 ロールパン	4:05 ロールパン	4:05 ロールパン
小麦・乳	小麦・乳	小麦・乳
牛肉	牛肉	牛肉
★ビーフシチュー	★ビーフシチュー	★ビーフシチュー
C035 牛肉	A713 じゃが芋	A001 人参
A206 三ねぎ	A206 三ねぎ	A206 三ねぎ
油	水	水
R099 水	Q729 ジーフシチューの素	Q512 トマトピューレ
Q729 ジーフシチューの素	Q512 トマトピューレ	Q510 ケチャップ
Q510 ケチャップ	Q301 塩	J101 クリンビース
Q301 塩	J101 クリンビース	★フレンチサラダ
J112 コーン	J203 フロッコリー	A051 キャベツ
J203 フロッコリー	Q549 フレンチドレッシング	M147 ミカヘン(缶詰)
Q549 フレンチドレッシング	Q401 炒麺	G008 りんご
Q401 炒麺	*	G017 バナナ
*	★フルージボンチ	X604 雪天
M147 ミカヘン(缶詰)	M147 ミカヘン(缶詰)	R099 水
G008 りんご	G008 りんご	Q401 沙糖
G017 バナナ	G017 バナナ	Q401 沙糖
X604 雪天	X604 雪天	Q401 沙糖
R099 水	R099 水	Q401 沙糖
Q401 沙糖	Q401 沙糖	Q401 沙糖
★牛乳・いりこ	★牛乳・いりこ	★牛乳・いりこ
O536 牛乳	B329 いりこ	B329 いりこ

2017年9月25日(木) 暫急

一食当たりの栄養価		
エネルギー kcal	447 kcal	
たんぱく質 g	19.6 g	
脂質 g	10.6 g	
カルシウム mg	178 mg	
鉄 mg	1.2 mg	
食塩相当量 g	2.6	

サケのちゃんちゃん焼  
★ビーフンソテー<sup>すまし汁(わかめ・豆腐)</sup>  
フルーツ(黄桃缶)  
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品 アレルギー食品	押し麦×は家より持参
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
Q301	★サケのちゃんちゃん焼	*	
Q351	サケ	さけ	
Q302	塩	大豆	
Q102	油	大豆	
A051	キヤベツ	大豆	
A206	玉ねぎ	大豆	
A001	人参	大豆	
Q102	油	大豆	
Q201	味噌	大豆	
Q502	酒	大豆	
Q014	みりん	大豆・米・米麹・味噌アルコール・地鶏	
Q401	砂糖	もち米・米麹	
Q002	醤油	豆加工大豆・小麦・食塩	
L319	★ビーフンソテー		
DG14	ビーフン	豆加工大豆・小麦・食塩	
AB04	ベーコン	豆加工大豆・小麦・食塩	
J192	太ちやし	豆加工大豆・小麦・食塩	
W069	インゲン	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q102	油	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q601	中華だし	豆加工大豆・小麦・食塩	
5344	水	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q002	醤油	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q301	塩	豆加工大豆・小麦・食塩	
K001	★すまし汁(わかめ・豆腐)		
A104	豆腐	豆加工大豆・小麦・食塩	
L580	かぼちゃ	豆加工大豆・小麦・食塩	
A734	わかめ	豆加工大豆・小麦・食塩	
8968	青ねぎ	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q001	だし無添加	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q014	みりん	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q301	塩	豆加工大豆・小麦・食塩	
M151	★フルーツ(黄桃缶)		
O536	★牛乳・いりこ	豆加工大豆・小麦・食塩	
B329	牛乳	豆加工大豆・小麦・食塩	
	いりこ	豆加工大豆・小麦・食塩	

[中]… 中心温度85°C1分間を確認。[指]… 手指・用具・手袋・手袋を消毒する  
[加]… 加熱する [冷]… 冷蔵管理する [次]… 次回 味素飲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		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
Q301	★サケのちゃんちゃん焼	*	
Q351	サケ	さけ	
Q302	塩	大豆	
Q102	油	大豆	
A051	キヤベツ	大豆	
A206	玉ねぎ	大豆	
A001	人参	大豆	
Q102	油	大豆	
Q201	味噌	大豆	
Q502	酒	大豆	
Q014	みりん	醸造アルコール・米・米麹・味噌アルコール・地鶏	
Q401	砂糖	もち米・米麹	
Q002	醤油	豆加工大豆・小麦・食塩	
L319	★ビーフンソテー		
DG14	ビーフン	豆加工大豆・小麦・食塩	
AB04	ベーコン	豆加工大豆・小麦・食塩	
J192	太ちやし	豆加工大豆・小麦・食塩	
W069	インゲン	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q102	油	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q601	中華だし	豆加工大豆・小麦・食塩	
5344	水	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q002	醤油	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q301	塩	豆加工大豆・小麦・食塩	
K001	★すまし汁(わかめ・豆腐)		
A104	豆腐	豆加工大豆・小麦・食塩	
L580	かぼちゃ	豆加工大豆・小麦・食塩	
A734	わかめ	豆加工大豆・小麦・食塩	
8968	青ねぎ	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q001	だし無添加	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q014	みりん	豆加工大豆・小麦・食塩	
Q301	塩	豆加工大豆・小麦・食塩	
M151	★フルーツ(黄桃缶)		
O536	★牛乳・いりこ	豆加工大豆・小麦・食塩	
B329	牛乳	豆加工大豆・小麦・食塩	
	いりこ	豆加工大豆・小麦・食塩	

2014年9月30日(火) 阪急

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	436 kcal
エネルギー kJ	1810 kJ
たんぱく質 g	15.3 g
脂質 g	19.6 g
カルシウム mg	190 mg
鉄 mg	0.5 mg
食塩相当量 g	2.4 g
牛乳・いりこ	

【中】…中心温度85°C1分間を標準 【指】…手指・用具・まな板の表面消毒を行う  
【冷】…冷凍管理する 【冷】…冷凍管理する 【次】…次回塩素酸ナトリウムで消毒する

ニード	材料	アリキ一食品	アリキ一食品
★ロールパン	★パンハーフマトソース	小麥・乳	大豆
丸ロールパン	★ボテトサラダ	小麥・乳	大豆

ニード	材料	食品原材料	食品添加物
★ロールパン	★パンハーフマトソース	小麦粉・小麦・卵・バターアイラン・乳・大豆・小麦粉等を主要原料とする食品	味増・酵母・食塩
丸ロールパン	★ボテトサラダ	小麦粉・小麦・卵・バターアイラン・乳・大豆・小麦粉等を主要原料とする食品	味増・酵母・食塩
★パンハーフマトソース	★パンハーフ	小麦粉・小麦・卵・バターアイラン・乳・大豆・小麦粉等を主要原料とする食品	味増・酵母・食塩
J705 ハンバーグ	油	小麦粉・小麦・卵・バターアイラン・乳・大豆・小麦粉等を主要原料とする食品	味増・酵母・食塩
Q102 玉ねぎ	A206 玉ねぎ	豚肉50g 玉ねぎ30g	アミノ酸等・ソルビ坦・Na <sup>+</sup> ・着色料(カラメル)
A206 玉ねぎ	Q537 マトソース	トマトソース・大豆油	味増・酵母・食塩
Q510 チャツブ	A	トマト・玉ねぎ・大豆油・砂糖・コーンソーメ・塩	味増・酵母・食塩
★ボテトサラダ	A713 じゃが芋	トマトソース・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
A101 胡瓜	J203 ブロッコリー	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
人參	A001 人參	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
マヨネーズ	Q505 マヨネーズ	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
塩	Q301 塩	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
★スープ(大根・ほうれん草)	A002 大根	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
コーン	J112 コーン	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
(ほうれん草)	J136 (ほうれん草)	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
フイヨン(無添加)	6999 フイヨン(無添加)	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
塩	Q301 塩	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
★フルーツ	M147 みかん(缶詰)	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
牛乳・いりこ	牛乳・いりこ	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
牛乳	O536 牛乳	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩
いりこ	B329 いりこ	トマヨネーズ・大根・玉ねぎ・洋芋・青ねぎ・香草料	味増・酵母・食塩