2014年12月1日(月) 阪急

五目あんかけラーメン
ナムル
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	426 kcal
たんぱく質	16.8 g
脂質	16 g
カルシウム	236 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	1.1 g

【中】…中心温度85℃1分間を確認 【手】…手指・指輪・爪・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
	★五目あんかけラーメン					①米×は家より持参		
L203	中華麺			小麦			小麦粉・かん水	着色料(クチナシ)
Q125	豚肉				豚肉			
A052	白菜					②小麦(麺・つ)・きのこ・魚介(食品・調)×は中華麺・かまぼこ・しいたけ・ラーメンスープの素なし米粉めんに変更		
A206	玉ねぎ							
L112	コーン							
L401	干しいたけ							
E031	かまぼこ			小麦	大豆	米粉めん 40g (中華だし・醤油・塩)(沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加え、8分茹で、水で洗って水切りし汁に加えて少し煮る)	魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・乳糖(豚)・調味・食塩・砂糖・小麦たん白・酒りん	調味料(アミノ酸等)・着色料(クチナシ・ウコン・カロチン)
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q002	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	発酵用剤(アルコール)
Q601	中華だし	A		小麦	大豆・豚肉		チキンエキス・ポーク・中華・調味・酵母エキス・オニオンパウダー・ポークリック・ウスターソース・ガーリックパウダー・ジンジャーパウダー	レシチン・グルタミン酸Na・グリシン・カラメル色素・酵母エキス・ウム
Q301	塩		×					
Q632	醤油ラーメンスープの素			小麦	大豆・さば・鶏肉・豚肉		調味・食塩・砂糖・動物性油脂・蛋白エキス・たん白加水分解物・酵母エキス・酵母エキス・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素
R099	水							
L106	青梗菜						馬鈴薯澱粉	
A734	青ねぎ							
	★ナムル					ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なし和え物		
J166	ほうれん草							
A001	人参							
L402	三切大根						青唐天然	
L407	三つ葉				ごま		ごま	
A204	にんにく	B						
Q002	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	発酵用剤(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・黒糖・ぶどう糖液糖	発酵用剤(アルコール)
Q407	砂糖	B						
Q103	ごま油	B			ごま		ごま油	
Q307	塩	B						
	★キャンディチーズ					乳製品×はチーズなし		
NC50	キャンディチーズ			乳		G005オレンジ1/3ケに変更	ナチュラルチーズ・水	乳化剤・着色・クエン酸鉄Na
	★牛乳・いりこ							
O538	牛乳			乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—

2014年12月2日(火)　昼食

麦ご飯
サバの甘辛焼
そぼろ小松菜
★かき玉汁(豆腐・玉葱)
フルーツ(ミカン缶15g)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	446 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	13.5 g
カルシウム	183 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	1.7 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認　【指】・・・手指・用具・まな板の直接消毒を行う
【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		
L826	溶質炭炭こしひかり						
L831	押麦						
	★サバの甘辛焼				青魚(サバ)×はサバなし		
B344	サバ			さば	B651　鮭80g　1/2切		
Q401	砂糖	A					
Q002	醤油	A	小麦	大豆		豆腐加工大豆・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・小麦	調味料(アミノ酸)・酸味料
A301	土生姜	A					
R099	水	A					
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★そぼろ小松菜						
C111	豚ミンチ			豚肉			
J191	小松菜						
A604	太もやし						
A001	人参						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
3C1A	土生姜						
Q4C1	彩粉						
Q002	醤油		小麦	大豆		豆腐加工大豆・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・麹菌	
Q502	酒					醸造アルコール・米・麹・小麦	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)・酵母エキス・かつおぶしエキス・そうだかつおぶし節エキス・水	調味料(アミノ酸等)
	★かき玉汁(豆腐・玉葱)				卵原型・大豆製品×は、		
N7C1	卵		卵		卵・豆腐なしすまし汁に変更		
K001	豆腐			大豆		大豆・水	凝固剤(にがり)
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A352	えのき						
L560	わかめ					塩蔵わかめ	
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・こぶ粉・そうだかつお節・昆布エキス	
Q001	醤油		小麦	大豆		豆腐加工大豆・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・麹菌	
Q301	塩						
	★フルーツ(ミカン缶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						
O533	牛乳		乳		牛乳×はお茶に変更		
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年12月4日(木) 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	590 kcal
たんぱく質	18.2 g
脂質	21 g
カルシウム	46 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.7 g

★キャロットピラフ
ローストチキン
★おたのしみポテト
ツナとキャベツのごまドレサラダ
スープ(大根・かぼちゃ)
クリスマスデザート・牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【指】・・・手指・調具・まな板の工前消毒を行う
【加】・・・加熱する 【冷】・・・冷蔵保管する 【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
	★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		調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
Q301	塩	*				
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	豚バラ肉・還元水飴・調味液・調味料(アミノ酸等)・食塩・酵母エキス・食用風味油脂・酸化防止剤	
A206	玉ねぎ					
A051	人参					
J144	人参ピューレ				人参	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*				
J101	グリンピース					
	★ローストチキン					
C513	鶏肉			鶏肉		
Q301	塩	*				
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
A204	にんにく	A				
Q714	パプリカパウダー	A			パプリカ	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★おたのしみポテト					
J451	おたのしみポテト		卵・乳			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ツナとキャベツのごまドレサラダ					
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					
J613	パプリカ(レッド・ピーマン・ピーマン)				赤ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
Q323	白りごまドレッシング		小麦	大豆・ごま	食用植物油脂・白ごま・醸造酢・しょうゆ・ごま・砂糖・食塩・酵母エキスパウダー・水	乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)
	★スープ(大根・かぼちゃ)					
W039	チンゲンサイ					
A104	かぼちゃ					
A002	大根					
B999	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					
C536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

①※×は家より持参

②その他の豆類×は、
グリンピースなしピラフに変更

卵つなぎ×は、お楽しみポテトなし
J133 ポテトフライ35g に変更
(新しい油を使う)

ごま・ごま豆腐×は
ごまドレなしサラダに変更
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)

大豆製品×はクリスマスゼリーなし
R185 ぶどうゼリー に変更

牛乳×はお茶に変更

2014年12月8日(月)　阪急

ロールパン
鶏肉と野菜のクリームシチュー
★マカロニと野菜のサラダ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	478 kcal
たんぱく質	15.9 g
脂質	21.2 g
カルシウム	185 mg
鉄	0.9 mg
食塩相当量	2.4 g

①米・(小麦)×は、家より持参

【中】・・・中心温度85℃1分間を殺菌 【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

②小麦×は、Y630　白ご飯に変更

③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更

小麦ルー・乳(料理・調)×は、シチューの素・牛乳なし チキンポトフに変更(コンソメ・塩)

小麦麺・その他の豆類・マヨネーズ×は、マカロニ・インゲン・マヨネーズなし サラダに変更 (Q540　ゆず醤油ドレッシング)

牛乳×はお茶に変更

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・糖類・マーガリン・発酵種・乳糖を主原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・着色料(カロチン)・膨張剤・ビタミンC・酸化防止剤(ビタミンE)・イーストフード・VE・BHA
	★鶏肉と野菜のクリームシチュー					
C201	鶏肉			鶏肉		
A713	じゃが芋					
AC01	人参					
A206	玉ねぎ					
J203	ブロッコリー					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
RC99	水					
Q725	クリームシチューの素		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	[illegible]	[illegible]
NC27	牛乳		乳			
	★マカロニと野菜のサラダ					
L313	マカロニ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
A101	胡瓜					
J112	コーン					
J192	インゲン					
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					
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					
C536	牛乳		乳			
B328	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年12月9日(火)　除急

高野豆腐のそぼろ丼 さつま芋の天ぷら 味噌汁(そうめん・ほうれん草 フルーツ 牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	566 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	14.1 g
カルシウム	230 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	1.9 g

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【洗】・・・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
	★高野豆腐のそぼろ丼			①米×はご飯待参 +高野豆腐のそぼろ丼の具		
L828	滋賀県産こしひかり					
C111	豚ミンチ		豚肉	②大豆製品・その他豆類・小麦つなぎ×は、 高野豆腐・ちくわ・グリンピースなし 牛丼に変更 (C001 牛肉40g 玉ねぎ・人参・しいたけ)		
L403	高野豆腐		大豆		大豆	豆腐用凝固剤・豆乳・消泡剤(植物
A203	玉ねぎ					
ACC1	人参					
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・粗糖・砂糖・発酵調味液・酒精	加工でん粉・酸化剤(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤
L401	干しいたけ					
301A	三温糖					
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖					
Q502	酒				醸造アルコール・米・米麹・麹菌	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
8996	だし(無添加)		さば		さば節・いわし節・かつお節・かつおぶしエキス・むろあじ・そうだがつお節・昆布エキス	
J101	グリンピース					
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
	★さつま芋の天ぷら			小麦天ぷら×は、小麦粉なし 揚げさつま芋に変更		
A201	さつま芋					
L101	小麦粉	小麦				
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★味噌汁(そうめん・ほうれん草			小麦麺×はそうめんなし味噌汁に変更		
L301	そうめん	小麦			小麦粉・食塩	
A002	大根					
J188	ほうれん草					
A001	人参					
Q203	味噌		大豆		大豆・米・塩	醸造(アルコール)
Q202	味噌		大豆		大豆・米・食塩	醸造
8998	だし(無添加)		さば		さば節・いわし節・かつお節・かつおぶしエキス・むろあじ・そうだがつお節・昆布エキス	
	★フルーツ					
G005	オレンジ		オレンジ			
	★牛乳・いりこ			牛乳×はお茶に変更		
O536	牛乳	乳				
B323	いりこ				干しいわし・食塩	—

2014年12月11日(木)　昼食

麦ご飯 豚肉のオイスターソース炒め ★カニかまと胡瓜の梅風味え 味噌汁(カボチャ・青ネギ) フルーツ(黄桃缶) 牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	492 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	17.1 g
カルシウム	185 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.9 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				
	★豚肉のオイスターソース炒め				
C102	豚肉				豚肉
C125	豚肉				豚肉
AC51	キャベツ				
A206	玉ねぎ				
AC01	人参				
A702	ピーマン				
Q102	油				大豆
Y311	オイスターソース				貝
Q002	醤油			小麦	大豆
Q502	酒				
	★カニかまと胡瓜の梅風味え				
E222	カニ風味かまぼこ			小麦・卵	大豆
A101	胡瓜				
A804	太もやし				
J112	コーン				
L560	わかめ				
M036	穀物		B		
QCC1	醤油		B	小麦	大豆
QC14	みりん		B		
9000	和風だし		B		
	★味噌汁(カボチャ・青ネギ)				
A104	かぼちゃ				
K001	豆腐				大豆
A734	青ねぎ				
L320	麩			小麦	
Q203	味噌				大豆
Q202	味噌				大豆
8998	だし(無添加)				さば
	★フルーツ(黄桃缶)				
M151	黄桃(缶詰)				もも
	★牛乳・いりこ				
C535	牛乳			乳	
B329	いりこ				

押し麦・米×は家より持参

豆つなぎ・小麦つなぎ×
カニかまなし梅風味和えに変更

大豆製品・小麦麩×は、
豆腐・麩なし味噌汁に変更

牛乳×はお茶に変更

【中】・・・中心温度85℃1分間を確認 【器】・・・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
食用大豆油・食用なたね油	
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)・酸味料・着色料(カラメル色素・カロチノイド色素)・香料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	膨張剤(アルコール)
醸造アルコール・米・大豆・酵母	調味料(アミノ酸)・酸味料
鶏肉・牛肉・豚肉・魚肉・鶏肉・豚肉・魚介エキス・でん粉・酵母・ぶどう糖・加工デンプン・	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麹)
湯通し塩蔵わかめ	
海・食塩	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	膨張剤(アルコール)
もち米・大豆・醸造アルコール・酵母	
食塩・酵母(グルタミン酸・ぶどう糖)・昆布粉末・かつお節・焼干・そうだかつおぶし粉末・米	調味料(アミノ酸等)
大豆・水	凝固剤(にがり)
小麦粉・小麦グルテン	
大豆・米・麹	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
ほたて・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・さば節・そうだかつお節・酵母エキス	
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年12月15日(月)　阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	402 kcal
たんぱく質	14 g
脂質	8.4 g
カルシウム	79 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.6 g

★お雑煮
あべかわ餅
二色巻き
炒めなます
きんとん
黒豆・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		食品原材料	食品添加物
	★お雑煮				①卵つなぎ・小麦つなぎ×は、かまぼこなしお雑煮に変更		
0111	もち						
A052	白菜						
A206	三ねぎ				②米×は、ご飯持参 +もちなしお雑煮		
J603	豆苗						
A001	人参						
E015	白かまぼこ		小麦・卵	大豆		魚すり身(イトヨリ・グチ・ハモ)・砂糖・豆乳・食塩	加工澱粉・グリシン・調味料(アミノ酸)・酸味料・ソルビン酸
A055	みつば						
A401	柚子						
8998	だし(無添加)			さば		さば節・いわし煮・かつお煮・かつおまぐろエキス・むろあじ・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・アルコール	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						
	★あべかわ餅				①大豆製品×は、きなこなし L502 焼のり・砂糖醤油 に変更		
0111	もち						
L332	きな粉			大豆	②米×はあべかわ餅なし	大豆	
Q401	砂糖						
Q301	塩						
	★二色巻き				その他豆類×は、牛肉の人参巻きに変更 (C035牛肉30gで人参5gを巻き、出し・砂糖・醤油・みりんで煮る)		
P521	若鳥の二色巻		小麦	大豆・鶏肉		鶏肉・人参・さやいんげん・醤油・砂糖・食塩・なたね油	リン酸塩・調味料(アミノ酸)
	★炒めなます				大豆製品×は、うす揚げなしなますに変更		
A002	大根						
A001	人参						
A004	れんこん						
K107	うす揚げ			大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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	酢	B				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
8998	だし(無添加)	B		さば		さば節・いわし煮・かつお煮・かつおまぐろエキス・むろあじ・そうだかつお節・酵母エキス	
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q301	塩	B					
Q401	砂糖	B					
	★きんとん						
V020	さつまいもきんとん					さつま芋・水あめ・砂糖	着色料
	★黒豆				大豆×は黒豆なし E203 焼平天 15gに変更		
I237	黒豆		小麦	大豆		黒豆・砂糖・黒砂糖・食塩・醤油・豆腐	還元麦芽糖水飴・酸化剤
	★ごまめ						
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—
Q401	砂糖						
Q014	みりん					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q002	醤油		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)