

2013年12月2日(月)段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	484 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	21.4 g
炭水化物	53.2 g
カルシウム	191 mg
食塩相当量	2.5 g

ロールパン  
クリームシチュー  
★ひよこ豆のサラダ  
フルーツ  
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

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ロールパン		
4160	丸ロールパン	小麦・乳	大豆
	★クリームシチュー		
G201	鶏肉		鶏肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
	★ひよこ豆のサラダ		
X969	ひよこ豆		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
J194	ブロッコリー		
M110	ツナフレーク		大豆
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩		
	★フルーツ		
M149	パイン{缶詰}		パイン
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、  
NEG麦ロール35g に変更  
②パン(小麦・乳)×は、  
Y830 白ご飯に変更  
豆類・乳(料理・調味料)・小麦ルー×は、  
グリーンピース・牛乳・シチューの素なし  
鶏じゃがに変更  
(出し・醤油・味醂・砂糖)  
豆類・すべての魚・マヨネーズ×は  
ひよこ豆・ツナ・マヨネーズなし  
コーン入りサラダ(ゆず醤油ドレッシング)  
牛乳×は牛乳なし  
青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
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
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
ガルバンゾー・食塩・水 黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
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)
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年12月4日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	537 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	14.3 g
炭水化物	85.4 g
カルシウム	176 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・お茶

【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
	★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	*	
C111	豚ミンチ		豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J144	人参ピューレ		
Q102	油		大豆
Q301	塩	*	
J704	むき枝豆		大豆
	★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		
L560	わかめ		
N029	レモン果汁	B	
Q022	穀物酢	B	
Q401	砂糖	B	
Q301	塩	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
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・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

大豆(枝豆)×は枝豆なしピラフに変更

①エビフライ  
小麦(パン)・甲殻類(えび)・卵つなぎ×は  
エビフライなしチキンソテーに変更  
(C204 とりもも60g ・塩・ケチャップ)

②おたのしみポテト  
卵つなぎ・乳つなぎ×は、  
J133 ポテトフライ30g に変更  
(新しい油を使う)

海藻×はわかめなしサラダ

きのこ×はえのきなしスープに変更  
(野菜多め)

大豆製品(豆乳)×はクリスマスゼリーなし  
R185 ぶどうゼリー に変更

牛乳×は牛乳なし  
青魚×は、いりこなし  
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油・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
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・ぶどう糖・植物性油脂・香辛料・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・パプリカ色素・香辛料抽出物
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・上新粉・なたね油	
食用大豆油・食用なたね油	
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・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	
糖類(グラニュー糖・砂糖・水あめ・粉あめ・果糖)・還元水あめ・油脂加工食品(植物油・豆乳・水あめ・その他)・いちご果汁・寒天・水	ゲル化剤(増粘多糖類)・香料・加工デンプン・酸味料・ベンゾジ色素・乳化剤・乳酸Ca・PH調整剤・クエン酸Na
片口いわし・食塩	—



2013年12月6日(金)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	453 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	12.8 g
炭水化物	61.7 g
カルシウム	186 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯  
サバの蒲焼風  
ナムル  
具だくさん味噌汁  
フルーツ  
牛乳・いりこ・お茶

【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
	<b>★麦ご飯</b>		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	<b>★サバの蒲焼風</b>		
B644	サバ		さば
Q502	酒	A	
Q002	醤油	A	
L106	片栗粉	A	
Q102	油		大豆
Q002	醤油		小麦
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
301A	土生姜		
L106	片栗粉		
R099	水		
	<b>★ナムル</b>		
J191	小松菜		
A001	人参		
A804	太もやし		
L407	白ごま		ごま
A204	にんにく	B	
Q002	醤油	B	小麦
Q001	醤油	B	小麦
Q401	砂糖	B	
Q103	ごま油	B	ごま
Q301	塩	B	
	<b>★具だくさん味噌汁</b>		
A206	玉ねぎ		
A002	大根		
K001	豆腐		大豆
K302	コンニャク		
A734	青ねぎ		
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
	<b>★フルーツ</b>		
M148	黄桃[缶詰]		もも
	<b>★牛乳・いりこ・お茶</b>		
O536	牛乳		乳
B329	いりこ		
N213	麦茶		

押し麦×は家より持参

青魚×はサバなし  
牛肉・玉葱・コーンの炒め物に変更  
(C001 牛肉50g・玉葱20g・コーン を炒め、  
ケチャップ・塩で味付けする)

(ごま原型・ごま油は該当なし)

大豆製品×は豆腐なし味噌汁  
(野菜多め)

黄桃×は、G005オレンジ1/8ケに変更

牛乳×は牛乳なし  
青魚×は、いりこなし  
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
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)
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・米麩・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
ごま	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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)
食用ゴマ油	
大豆・水	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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9日(月)段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	450 kcal
たんぱく質	16 g
脂質	14.7 g
炭水化物	60.7 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	2.9 g

野菜たっぷり味噌ラーメン フルーツポンチ 牛乳・いりこ・お茶
--------------------------------------

【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
	★野菜たっぷり味噌ラーメン		
L203	中華麺	小麦	
C125	豚肉		豚肉
A206	玉ねぎ		
A051	キャベツ		
A001	人参		
J112	コーン		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
J193	キヌサヤ		
Q102	油		大豆
U920	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
Q631	味噌ラーメンスープの素		大豆・豚肉・ごま
R099	水		
	★フルーツポンチ		
M147	みかん{缶詰}		
G017	バナナ		バナナ
G008	りんご		りんご
X604	寒天		
R099	水		
Q401	砂糖		
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

①ごま調・魚介食品のみ×は  
ラーメンスープの素・かまぼこなしラーメン(中華出し・醤油・塩)

②小麦(麺・つなぎ)・ごま調×はラーメンなし  
・麺、かまぼこなしスープ(中華出し・醤油・塩)  
・B651 サケ40gの塩焼  
※白ご飯は家から持参

バナナ×はバナナなしフルーツポンチに変更  
(りんご・みかん多め)

牛乳×は牛乳なし  
青魚×は、いりこなし  
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味醂	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤106・クチナシ・ウコン)
食用大豆油・食用なたね油	
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	
味噌・砂糖・食塩・畜肉エキス・動植物油脂・ジンジャーペースト・ガーリックペースト・ごま・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
海藻(紅藻類)	
片口いわし・食塩	—

2013年12月11日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	466 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	11.1 g
炭水化物	73.3 g
カルシウム	210 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯  
肉じゃが  
千切大根とわかめの酢の物  
味噌汁  
フルーツ  
牛乳・いりこ・お茶

【中】・・・中心温度85°C1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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★肉じゃが		
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K302	コンニャク		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
9000	和風だし	A	
	★千切大根とわかめの酢の物		
L402	千切大根		
L560	わかめ		
B302	ちりめんじゃこ		
A101	胡瓜		
Q022	穀物酢	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
	★味噌汁		
A052	白菜		
K107	うす揚げ		大豆
A734	青ねぎ		
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・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

押し麦×は家より持参

海藻・すべての魚×は、わかめ・じゃこなし  
J112 コーン入り酢の物

大豆製品×はうす揚げなし  
L320 麩入り味噌汁

牛乳×は牛乳なし  
青魚×は、いりこなし  
お茶×は麦茶なし

食品原材料	食品添加物
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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)
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)
青首大根	
いわし稚魚・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(青色1号)
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)
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	
片口いわし・食塩	—









2013年12月16日(月)段上

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
<b>★お雑煮</b>				
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			
<b>★あべかわ餅</b>				
L821	もち米			米
L332	きな粉			大豆
Q401	砂糖			
Q301	塩			
<b>★エビの旨煮</b>				
B254	有頭エビ		えび	
Q401	砂糖	B		
Q014	みりん	B		
Q001	醤油	B	小麦	大豆
Q502	酒			
Q301	塩			
9000	和風だし	B		
<b>★栗きんとん</b>				
O306	栗きんとん			栗は該当なし
<b>★黒豆</b>				
O302	黒豆			大豆 × は黒豆なし P153 金時豆 5gに変更
<b>★いりこ(ごまめ)</b>				
B329	いりこ			青魚 × は、いりこなし
R099	水	A		
Q401	砂糖			
Q014	みりん			
Q002	醤油		小麦	大豆
<b>★お茶</b>				
N213	麦茶			お茶 × は、麦茶なし

卵つなぎ・魚介食品 × は、  
白かまぼこなしお雑煮

大豆製品 × はきなこなし  
L502 焼のり・砂糖醤油 に変更

甲殻類(えび) × はえびなし  
C035 牛肉40g のしぐれ煮に変更  
(醤油・砂糖・みりん・酒)

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	加工澱粉・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・米麩・醸造アルコール・糖類	
大豆	
もち米・米麩・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・米麩・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・米麩・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)

2013年12月17日(火)こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	444 kcal
たんぱく質	14 g
脂質	11.9 g
炭水化物	67.5 g
カルシウム	197 mg
食塩相当量	0.9 g

麦ご飯  
豚肉と厚揚げの煮物  
マロニーの甘酢和え  
フルーツ  
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

※出席園児の該当アレルギーのみ記載  
(魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ)

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		
★豚肉と厚揚げの煮物			
C102	豚肉		豚肉
C125	豚肉		豚肉
K105	厚揚げ		大豆
A206	玉ねぎ		
A003	ごぼう		
A001	人参		
J101	グリーンピース		
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q014	みりん	A	
9000	和風だし	A	
★マロニーの甘酢和え			
L317	マロニー		
Q103	ごま油		ごま
A101	胡瓜		
J112	コーン		
Q022	穀物酢	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
★フルーツ			
G008	りんご		りんご
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 もち米・米麩・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・そだかつおぶし粉末)・水	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
じゃがいも澱粉・コーンスターチ ごま種子	増粘剤・増粘多糖類
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)
片口いわし・食塩	—

2013年12月18日(水)こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	439 kcal
たんぱく質	17.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	65.4 g
カルシウム	175 mg
食塩相当量	1.4 g

麦ご飯  
アジの梅煮  
★かぼちゃサラダ  
白菜とほうれん草のお浸し  
フルーツ  
牛乳・いりこ

【中】・・・中心温度85°C1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

※出席園児の該当アレルギーのみ記載  
(魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ)

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品
<b>★麦ご飯</b>				
L826	滋賀県産こしひかり			
L831	押麦			
<b>★アジの梅煮</b>				
B641	アジ			
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q502	酒	A		
9000	和風だし	A		
M036	練梅	A		
Q102	油			大豆
<b>★かぼちゃサラダ</b>				
A104	かぼちゃ			
J192	インゲン			
Q505	マヨネーズ		卵	大豆
Q301	塩	*		
<b>★白菜とほうれん草のお浸し</b>				
A052	白菜			
J188	ほうれん草			
A001	人参			
Q001	醤油	B	小麦	大豆
Q014	みりん	B		
9000	和風だし	B		
<b>★フルーツ</b>				
G020	キウイフルーツ			キウイフルーツ
<b>★牛乳・いりこ</b>				
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

キウイ×は、G005オレンジ1/8ケに変更

食品原材料	食品添加物
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
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)
梅・食塩	
食用大豆油・食用なたね油	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
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	
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)
片口いわし・食塩	—



2013年12月20日(金)こじか

麦ご飯 牛肉の生姜炒め もやしの青のり和え さつま芋の天ぷら フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	502 kcal
	たんぱく質	16.7 g
	脂質	17.4 g
	炭水化物	66.4 g
	カルシウム	177 mg
食塩相当量	0.9 g	

※出席園児の該当アレルギーのみ記載  
(魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ)

【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
★麦ご飯				
L826	滋賀県産こしひかり			
L831	押麦			
★牛肉の生姜炒め				
C001	牛肉			牛肉
C035	牛肉			牛肉
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
Q102	油			大豆
A301	土生姜			
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q502	酒	A		
Q014	みりん	A		
★もやしの青のり和え				
A804	太もやし			
J193	キヌサヤ			
J112	コーン			
L537	青のり粉			
L407	白ごま			ごま
Q001	醤油		小麦	大豆
Q401	砂糖	*		
★さつま芋の天ぷら				
A201	さつま芋			
L101	小麦粉		小麦	
Q102	油			大豆
★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			

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
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)
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	
青サのり粉	
ごま	
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)
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—









2013年12月27日(金)こじか

麦ご飯 肉豆腐 ちくわと胡瓜のごま酢和え フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	427 kcal
	たんぱく質	16.5 g
	脂質	11.9 g
	炭水化物	60.6 g
	カルシウム	238 mg
食塩相当量	1.2 g	

※出席園児の該当アレルギーのみ記載  
(魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ)

【中】・・・中心温度85°C1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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★肉豆腐		
K004	焼豆腐		大豆
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A052	白菜		
A206	玉ねぎ		
K302	コンニャク		
Q401	砂糖	A	
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
9000	和風だし	A	
	★ちくわと胡瓜のごま酢和え		
A101	胡瓜		
L560	わかめ		
E032	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
L407	白ごま	B	ごま
Q022	穀物酢	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
	★フルーツ		
G001	みかん		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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	
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)
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)
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	加工デンプン(タピオカ)・調味料(アミノ酸)・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調整剤・ビタミンC
ごま	
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)
片口いわし・食塩	—