2014年1月6日(月)こじか

麦ご飯
ミンチカツ
スパゲティと野菜のソテー
ほうれん草のごま和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	495 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	13.7 g
炭水化物	72.3 g
カルシウム	189 mg
食塩相当量	1.4 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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★ミンチカツ						
J252	メンチカツ			小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	鶏肉・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・鶏皮・ゼラチン・パン粉・フライミックス粉・植物油脂・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・調味ｴｷｽ・水	調味料（アミノ酸等）・着色料・炭酸Ca・ｿﾙﾋﾞﾄｰﾙ・乳化剤・加工でん粉
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★スパゲティと野菜のソテー						
L312	スパゲティ			小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
J112	コーン						
J613	ｲｴﾛｰﾋﾟｰﾏﾝ,ﾚｯﾄﾞﾋﾟｰﾏﾝ,ﾋﾟｰﾏﾝ					黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q510	ケチャップ					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q604	コンソメ	*			大豆・牛肉	食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・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
Q301	塩	*					
	★ほうれん草のごま和え						
J188	ほうれん草						
E032	ちくわ			小麦	大豆・豚肉	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）・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
R008	ごま和えの素			小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま	ごま・砂糖・粉末醤油・鰹エキス・ごま油・食塩・昆布エキス・チキンエキス・馬鈴薯でんぷん	調味料（アミノ酸等）
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	製造用剤（アルコール）
	★フルーツ						
M004	パイン{缶詰}				パイン	パイナップル・砂糖・水	クエン酸
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年1月7日(火)こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	536 kcal
たんぱく質	19.7 g
脂質	18.7 g
炭水化物	68.1 g
カルシウム	198 mg
食塩相当量	0.9 g

麦ご飯
鶏肉のみそ照焼
さつま芋のバター焼
小松菜と揚げの煮浸し
フルーツ
牛乳・いりこ

※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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★鶏肉のみそ照焼						
C813	鶏肉				鶏肉		
A206	玉ねぎ						
Q202	味噌				大豆	大豆・米・食塩	酒精
Q014	みりん					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒					醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
Q401	砂糖						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★さつま芋のバター焼						
A201	さつま芋						
N001	バター			乳	大豆	バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料（カロテン）
	★小松菜と揚げの煮浸し						
J191	小松菜						
A001	人参						
K107	うす揚げ				大豆	大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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）
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q401	砂糖	B					
9000	和風だし	B				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）
	★フルーツ						
G008	りんご				りんご		
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年1月8日(水)こじか

麦ご飯
★サケのマヨネーズ焼
粉ふき芋
★ベーコンと野菜のソテー
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	476 kcal
たんぱく質	18.3 g
脂質	16.8 g
炭水化物	60.4 g
カルシウム	155 mg
食塩相当量	0.8 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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★サケのマヨネーズ焼					
B651	サケ			さけ		
Q301	塩	*				
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料（アミノ酸）
	★粉ふき芋					
A713	じゃが芋					
Q301	塩	*				
	★ベーコンと野菜のソテー					
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	豚ロース肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・食用動物油脂	リン酸塩・調味料（アミノ酸等）・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・くん液・カルミン酸色素
A804	太もやし					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
J192	インゲン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q604	コンソメ			大豆・牛肉	食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・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
	★フルーツ					
G020	キウイフルーツ			キウイフルーツ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	―

キウイ×はR421ーロゼリーに変更

2014年1月9日(木)こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	485 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	16.5 g
炭水化物	64.6 g
カルシウム	160 mg
食塩相当量	1.3 g

ご飯
豚肉のオイスターソース炒め
ブロッコリーの和えもの
かぼちゃの煮物
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	食品原材料	食品添加物
	★ご飯					
L826	滋賀県産こしひかり					
	★豚肉のオイスターソース炒め					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A715	玉ねぎ					
A001	人参					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース			貝	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（アミノ酸等）・増粘剤（加工でん粉）・カラメル色素・酸味料・香料
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）
Q502	酒				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
	★ブロッコリーの和えもの					
J194	ブロッコリー					
J112	コーン					
Q001	醤油	B	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	製造用剤（アルコール）
Q014	みりん	B			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B			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)
	★かぼちゃの煮物					
A104	かぼちゃ					
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）
Q014	みりん	B			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B			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)
	★フルーツ					
M149	パイン{缶詰}			パイン	パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	―

2014年1月10日(金)段上

★そぼろ寿司
昆布イリチー
にゅうめん
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	556 kcal
たんぱく質	22.3 g
脂質	13.5 g
炭水化物	83.5 g
カルシウム	213 mg
食塩相当量	5 g

【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
	★そぼろ寿司				卵原型×は卵なし		
L826	滋賀県産こしひかり				J112 コーン20gに変更		
Q022	穀物酢				(キヌサヤと同じ出し汁で味付け)	米・アルコール・酒粕	
Q401	砂糖						
Q301	塩						
C212	鶏ミンチ			鶏肉			
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	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖	A					
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
N701	卵		卵				
Q401	砂糖						
Q301	塩(大)	*					
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
J193	キヌサヤ						
Q001	醤油	B	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	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				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)
	★昆布イリチー				海藻・きのこ×は昆布・しいたけなし炒り煮		
L511	青切昆布				(千切大根・人参・こんにゃく)		
L402	千切大根					青首大根	
K302	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
L401	干しいたけ						
A001	人参						
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)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				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)
	★にゅうめん				魚介食品×はかまぼこなしにゅうめんに変更		
L301	そうめん		小麦		(ほうれん草多め)	小麦粉・食塩	
J188	ほうれん草						
E031	かまぼこ		小麦	大豆		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)
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	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						
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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	
	★フルーツ						
M147	みかん{缶詰}					みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月15日(水)段上

麦ご飯
豚肉と厚揚げの信州煮
じゃこと胡瓜の酢の物
すまし汁(ほうれん草・南瓜)
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	461 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	13.1 g
炭水化物	66.1 g
カルシウム	239 mg
食塩相当量	2.1 g

【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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★豚肉と厚揚げの信州煮				大豆製品×は厚揚げなし信州煮		
C102	豚肉			豚肉	(豚肉多め)		
C125	豚肉			豚肉			
K105	厚揚			大豆		大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
A002	大根						
A001	人参						
K301	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q201	味噌	A		大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q401	砂糖	A					
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	A				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)
J101	グリンピース						
	★じゃこと胡瓜の酢の物				すべての魚・海藻×はじゃこ・わかめなし		
B302	ちりめんじゃこ				J112 コーン5g入り酢の物	いわし稚魚・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(青色1号)
A101	胡瓜						
A804	太もやし						
L560	わかめ						
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q001	醤油	B	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	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖	B					
	★すまし汁(ほうれん草・南瓜)						
J188	ほうれん草						
A104	かぼちゃ						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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	
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	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						
	★フルーツ						
G005	オレンジ			オレンジ			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月16日(木)こじか

麦ご飯
白身魚のチーズムニエル
★ハムと野菜のソテー
ひじきの煮物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	395 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	9.5 g
炭水化物	58.9 g
カルシウム	219 mg
食塩相当量	1 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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★白身魚のチーズムニエル					
B649	ホキ					
Q301	塩	*				
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
N006	粉チーズ		乳		ナチュラルチーズ（生乳・食塩）	
	★ハムと野菜のソテー					
D004	ロースハム		卵	大豆・豚肉	豚ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポークブイヨン・昆布エキス・たん白加水分解物	リン酸塩・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・酸化防止剤・発色剤・カルミン酸色素・香辛料抽出物・トランスタミナーゼ製剤
A206	玉ねぎ					
J191	小松菜					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q601	中華だし		小麦	大豆・鶏肉	チキンエキス・食塩・砂糖・粉末醤油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー	L-グルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・核酸・コハク酸ナトリウム
	★ひじきの煮物					
L558	ひじき					
K107	うす揚げ			大豆	大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A001	人参					
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）
Q014	みりん	B			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B			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）
	★フルーツ					
G017	バナナ			バナナ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	―

2014年1月17日(金)段上

カレーライス
★フレンチサラダ
ぶどうかん
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	577 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	19.4 g
炭水化物	82 g
カルシウム	162 mg
食塩相当量	1.8 g

【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
	★カレーライス					乳調・バナナ・ごま調・ナッツ類(カカオ)		
L826	滋賀県産こしひかり					山芋×はカレールーなし		
C035	牛肉				牛肉	肉じゃがに変更		
A713	じゃが芋					(出し・醤油・砂糖・味醂・酒)		
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q703	カレールー			小麦・乳	大豆・バナナ・りんご・豚肉・鶏肉・ごま・カカオ		植脂・小麦粉・砂糖・食塩・でんぷん・カレーパウダー・チボンパウダー・粉脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・ほうれんつ・ポークエキス・粉末ソース・ごまペースト・粉乳小麦粉ムウ・酵母エキス・ココアパウダー・りんごペースト・ガーリックパウダー・しょうゆ加工品・小麦発酵調味料	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料
Q733	カレールー			小麦	やまいも・大豆・豚肉・鶏肉		食用油脂(パーム油・なたね油・大豆油)・小麦粉・砂糖・食塩・コーンスターチ・カレー粉・野菜パウダーにゃが子・さつまキ・白菜・キャベツ・玉ねぎ・人参・セロリ・かぼちゃ・ほうれん草・ながいも・セロペイヤ・ポークエキス・香辛料・たんぱ加水分解物(大豆)・チキンブイヨン・酵母エキス	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
	★フレンチサラダ					マヨネーズ・すべての魚×は		
J194	ブロッコリー					フレンチドレ・ツナなし		
J613	ｲｴﾛｰﾋﾟｰﾏﾝ,ﾚｯﾄﾞﾋﾟｰﾏﾝ,ﾋﾟｰﾏﾝ					Q540 ゆず醤油ﾄﾞﾚに変更	黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
J112	コーン							
M110	ツナフレーク				大豆		まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
Q549	フレンチドレッシング			卵			植物性油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩・香辛料・卵黄・レモン果汁	増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
Q401	砂糖	＊						
	★ぶどうかん							
X604	寒天						海藻(紅藻類)	
R099	水							
N345	グレープジュース						グレープ	香料
Q401	砂糖							
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					お茶×は麦茶なし		

2014年1月20日(月)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	363 kcal
たんぱく質	10.8 g
脂質	16.5 g
炭水化物	41.8 g
カルシウム	184 mg
食塩相当量	1.9 g

ロールパン
★卵サラダコロッケ
★ウインナーとキャベツのソテー
ワカメスープ
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

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

卵原型・小麦パン・乳料理・乳つなぎ×は
ポークチャップに変更
C110 豚肉 40g(20g×2切に切る)
ケチャップ8g ウスターソース2g
砂糖少々 ブイヨンスープ12g

卵つなぎ×はウインナーなしソテー
に変更

海藻×はわかめなし
J112 コーン入りスープに変更

黄桃(加熱)×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

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				
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆	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
	★卵サラダコロッケ				
J009	卵サラダコロッケ	小麦・卵・乳	大豆・りんご・鶏肉・ゼラチン	全卵・ばれいしょ・野菜パン粉・小麦粉・半固形状ドレッシング・たまねぎ・濃縮乳・植物油脂・砂糖・食塩・こしょう・チキンエキス・たん白加水分解物・水	レシチン・調味料(アミノ酸等)・酸味料
Q102	油		大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ウインナーとキャベツのソテー				
D011	ウィンナー	卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料(植物性たん白・でん粉・粗ゼラチン)・デキストリン・食塩・果糖・チキンエキス・香辛料・加工でん粉	調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤・pH調整剤・発色剤・カルミン酸色素・くん液
A051	キャベツ				
J192	インゲン				
A001	人参				
Q102	油		大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q604	コンソメ		大豆・牛肉	食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・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
	★ワカメスープ				
L560	わかめ				
J188	ほうれん草				
A206	玉ねぎ				
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉	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	
Q301	塩				
	★フルーツ				
M148	黄桃{缶詰}		もも	黄もも・水・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

2014年1月22日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	455 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	12.2 g
炭水化物	63.9 g
カルシウム	205 mg
食塩相当量	1.8 g

かぶの葉入りわかめご飯
サバの蒲焼風
かぶらの甘酢和え
味噌汁(南瓜・小松菜)
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		食品原材料	食品添加物
	★かぶの葉入りわかめご飯						
L826	滋賀県産こしひかり				海藻×はわかめなし白ご飯		
600A	かぶらの葉						
L508	炊込わかめ					わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
	★サバの蒲焼風				青魚(サバ)×はサバなし		
B644	サバ			さば	鶏肉に変更		
Q502	酒	A			(C204 とりもも60g)	醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
L106	片栗粉	A				馬鈴薯澱粉	
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
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)
Q401	砂糖						
Q014	みりん					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
301A	土生姜						
L106	片栗粉					馬鈴薯澱粉	
R099	水						
	★かぶらの甘酢和え						
A006	かぶら						
A101	胡瓜						
A001	人参						
Q022	穀物酢					米・アルコール・酒粕	
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	製造用剤(アルコール)
Q401	砂糖						
	★味噌汁(南瓜・小松菜)				大豆製品×はうす揚げなし味噌汁		
A104	かぼちゃ				(かぼちゃ・小松菜多め)		
J191	小松菜						
K107	うす揚げ			大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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	
	★フルーツ						
M149	パイン{缶詰}			パイン		パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月23日(木)こじか

麦ご飯
豚肉と根菜の煮物
白菜とちくわのおかか和え
焼さつまいも
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	439 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	11.7 g
炭水化物	66.1 g
カルシウム	192 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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★豚肉と根菜の煮物					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A002	大根					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
K301	コンニャク				コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	A				
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
Q014	みりん	A			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	A			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）
J704	むき枝豆			大豆		
	★白菜とちくわのおかか和え					
A052	白菜					
A062	水菜					
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	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）・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
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）
Q014	みりん	B			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B			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）
L601	花かつお				かつお（荒亀節）	
	★焼さつまいも					
A201	さつま芋					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*				
	★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				片口いわし・食塩	―

2014年1月24日(金)段上

麦ご飯
五目麻婆
春巻
もやしとチンゲン菜の中華和え
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	526 kcal
たんぱく質	19.9 g
脂質	15.3 g
炭水化物	71.4 g
カルシウム	278 mg
食塩相当量	2.7 g

【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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★五目麻婆				大豆製品・きのこ×は		
K001	豆腐			大豆	豆腐・しいたけなし豚肉と野菜の味噌炒めに変更	大豆・水	凝固剤(にがり)
A301	土生姜				(C102 豚肉40g・玉葱・人参・ピーマン)		
A204	にんにく						
C111	豚ミンチ			豚肉			
J613	ｲｴﾛｰﾋﾟｰﾏﾝ,ﾚｯﾄﾞﾋﾟｰﾏﾝ,ﾋﾟｰﾏﾝ					黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
A001	人参						
L401	干しいたけ						
A206	玉ねぎ						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q401	砂糖	A					
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)
Q201	味噌	A		大豆		大豆・米・塩	酒精(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
8999	中華だし	A	小麦	大豆・鶏肉		チキンエキス・食塩・砂糖・粉末醤油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー	L-グルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・核酸・コハク酸ナトリウム
L106	片栗粉					馬鈴薯澱粉	
	★春巻				乳つなぎ・魚介調×は春巻なし		
J029	春巻		小麦・乳	大豆・りんご・豚肉・鶏肉・ゼラチン・貝	J133 ポテトフライ30g に変更	野菜(キャベツ・筍)・粒状植物性たん白・ラード・鶏肉・醤油・つなぎ(でん粉・ゼラチン)・春雨・砂糖・植物油脂・オイスターソース・食塩・がらスープ・香辛料・皮(小麦粉・でん粉・粉末水あめ・植物油脂・食塩・ぶどう糖)	調味料(アミノ酸等)・トレハロース・乳化剤・カラメル色素・酸味料・(原材料の一部に乳成分・豚・りんごを含む)
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★もやしとチンゲン菜の中華和え				(ごま油は該当なし)		
A804	太もやし						
W039	チンゲンサイ						
J112	コーン						
Q001	醤油	B	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	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				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)
Q103	ごま油	B		ごま		食用ゴマ油	
	★フルーツ						
G017	バナナ			バナナ	バナナ×はR421ーロゼリーに変更		
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月27日(月)段上・阪急

肉うどん
フルーツきんとん
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	408 kcal
たんぱく質	14.1 g
脂質	12.4 g
炭水化物	58.6 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.6 g

【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
	★肉うどん				①魚介食品・海藻×は、かまぼこ・だし昆布なし		
L215	うどん		小麦		肉うどんに変更(肉多め)	小麦粉・でん粉・食塩	酸味料
C001	牛肉			牛肉			
C035	牛肉			牛肉	②小麦(麺・つなぎ)×はうどん・かまぼこなし		
A206	玉ねぎ				・すまし汁(ほうれん草・L560わかめ)		
A001	人参				・牛肉、玉ねぎ、人参の炒め物		
E031	かまぼこ		小麦	大豆	(醤油・味醂・塩)	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)
J188	ほうれん草				※白ご飯は家から持参		
Q401	砂糖	A					
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
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
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)
9000	和風だし	A				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)
Q621	うどんだし		小麦	大豆・さば・豚肉		醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鰹節ｴｷｽ	調味料(アミノ酸等)・酒精
R099	水						
L510	だし昆布						
	★フルーツきんとん				乳料理×は牛乳なしフルーツきんとん		
0200	さつまいも(生)						
N027	牛乳		乳				
Q401	砂糖						
M149	パイン{缶詰}			パイン		パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
M147	みかん{缶詰}					みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
G008	りんご			りんご			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月29日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	597 kcal
たんぱく質	23.6 g
脂質	20.9 g
炭水化物	74.6 g
カルシウム	194 mg
食塩相当量	2.6 g

ひよこ豆のピラフ
チキンケバブ
★かぼちゃのヨーグルトサラダ
レンズ豆のスープ
ココアミルクプリン
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		食品原材料	食品添加物
	★ひよこ豆のピラフ				乳製品×は、バターなしピラフに変更		
L826	滋賀県産こしひかり				（バターを加える前にとっておく）		
R099	水						
X969	ひよこ豆					ガルバンゾー・食塩・水	
J112	コーン						
Q604	コンソメ			大豆・牛肉		食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂・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
Q301	塩						
N001	バター		乳	大豆		バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料（カロテン）
	★チキンケバブ						
C813	鶏肉			鶏肉			
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A301	土生姜						
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）
Q714	パプリカ	A				パプリカ	
Q515	ワイン(白)	A				ぶどう果汁・ぶどう糖・砂糖	酸化防止剤（亜硝酸塩）
	★かぼちゃのヨーグルトサラダ				マヨネーズ・乳製品×は、マヨ・ヨーグルトなし		
A104	かぼちゃ				サラダに変更（塩）		
A101	胡瓜						
A206	玉ねぎ						
N015	ヨーグルト		乳			生乳・乳製品	
Q505	マヨネーズ		卵	大豆		食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料（アミノ酸）
Q301	塩	*					
	★レンズ豆のスープ						
1904	レンズ豆						
J194	ブロッコリー						
A713	じゃが芋						
A001	人参						
8999	ブイヨン｛無添加｝			鶏肉		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	
Q301	塩						
	★ココアミルクプリン				乳料理・乳製品・ナッツ類（カカオ）×は、		
U850	やわらかプリンの素		乳	大豆	プリンなし	糖類(砂糖、乳糖、粉飴、ぶどう糖)、脱脂粉乳、食用油脂、寒天、キャラメルパウダー	乳化剤、香料、ゲル化剤（増粘多糖類）、クチナシ色素、野菜色素
N027	牛乳		乳		R185 ぶどうゼリー に変更		
R099	水						
X604	寒天					海藻（紅藻類）	
N026	ミルクココア		乳	カカオ		砂糖・ｺｺｱﾊﾟｳﾀﾞｰ(ｺｺｱﾊﾞﾀｰ22～24%)・全粉乳・ｺｺｱﾊﾟｳﾀﾞｰ(ｺｺｱﾊﾞﾀｰ11～13%)・ﾐﾙｸｸﾗﾑ・粉末水飴・植物油脂・乳糖・食塩・脱脂粉乳・ｺｺｱﾊﾞﾀｰ・ﾎｴｲﾊﾟｳﾀﾞｰ・香料	カゼインNa
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年1月30日(木)こじか

麦ご飯
豚肉のチャプチェ風
もやしの青のり和え
揚かぼちゃ
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	13.4 g
脂質	14.2 g
炭水化物	70.9 g
カルシウム	172 mg
食塩相当量	1.1 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	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★豚肉のチャプチェ風						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
L318	春雨					甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
L401	干しいたけ						
J613	ｲｴﾛｰﾋﾟｰﾏﾝ,ﾚｯﾄﾞﾋﾟｰﾏﾝ,ﾋﾟｰﾏﾝ					黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
Q103	ごま油	*			ごま	ごま種子	
Q401	砂糖						
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）
Q014	みりん					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒					醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
L412	白ごま				ごま	白ごま	
L407	白ごま				ごま	ごま	
Q301	塩	*					
	★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					青サのり粉	
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	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	
9000	和風だし					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）
	★揚かぼちゃ						
A104	かぼちゃ						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*					
	★フルーツ						
G017	バナナ				バナナ		
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年1月31日(金)段上

麦ご飯
白身魚の柚庵焼
★小松菜の菜種和え
味噌汁(大根・青葱)
フルーツ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	405 kcal
たんぱく質	18.1 g
脂質	8.9 g
炭水化物	59 g
カルシウム	198 mg
食塩相当量	1.9 g

【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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★白身魚の柚庵焼				すべての魚×はホキなし		
B649	ホキ				鶏肉に変更		
A401	ゆず				(C204 とりもも60g)		
Q401	砂糖	A					
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)
Q014	みりん	A				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	A				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)
Q102	油	A		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★小松菜の菜種和え				卵原型×は卵なし		
J191	小松菜				J112 コーン20gに変更		
A001	人参				(ごま油は該当なし)		
N701	卵		卵				
Q103	ごま油			ごま		食用ゴマ油	
Q001	醤油	B	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	製造用剤(アルコール)
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
9000	和風だし	B				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)
	★味噌汁(大根・青葱)				大豆製品×は豆腐なし		
A002	大根				L320 麩入り味噌汁に変更		
K001	豆腐			大豆		大豆・水	凝固剤(にがり)
A734	青ねぎ						
Q203	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q202	味噌			大豆		大豆・米・食塩	酒精
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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	
	★フルーツ						
M148	黄桃{缶詰}			もも	黄桃(加熱)×は、G008りんご1/8ケに変更	黄もも・水・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		牛乳×は牛乳なし		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		