

2014年5月2日(金) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	454 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	13.7 g
炭水化物	64.7 g
カルシウム	201 mg
食塩相当量	1.1 g

麦ご飯
豚肉と大根の照り煮
胡瓜ともやしの酢の物
ポテトのゴマ揚げ
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
(グレープフルーツ・ナッツ類)

【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		
	★豚肉と大根の照り煮		
C102	豚肉		豚肉
C125	豚肉		豚肉
K105	厚揚げ		大豆
A002	大根		
A001	人参		
J192	インゲン		
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
A301	土生姜		
9000	和風だし		
L106	片栗粉	A	
	★胡瓜ともやしの酢の物		
A101	胡瓜		
A804	太もやし		
Q022	穀物酢		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
	★ポテトのゴマ揚げ		
A713	じゃが芋		
Q301	塩		
L101	小麦粉	小麦	
L407	白ごま		ごま
L406	黒ごま		ごま
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
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 醸造アルコール・米・米麴・糖類 もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	製造用剤(アルコール) 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 馬鈴薯澱粉	調味料(アミノ酸等)
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)
ごま	
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—

2014年5月8日(木) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	396 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	8.6 g
炭水化物	59.8 g
カルシウム	195 mg
食塩相当量	1.1 g

麦ご飯
 白身魚のチーズムニエル
 ★ベーコンとキャベツのソテー
 干切大根の煮付け
 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
 (グレープフルーツ・ナッツ類)

【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			
	★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
N006	粉チーズ		乳	
Q510	ケチャップ			
	★ベーコンとキャベツのソテー			
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉
A051	キャベツ			
A206	玉ねぎ			
W039	チンゲンサイ			
Q102	油			大豆
Q601	中華だし		小麦	大豆・鶏肉
	★干切大根の煮付け			
L402	干切大根			
A001	人参			
K107	うす揚げ			大豆
Q102	油			大豆
Q401	砂糖	B		
Q014	みりん	B		
Q001	醤油	B	小麦	大豆
9000	和風だし	B		
	★フルーツ			
M005	パイナップル{缶詰}			
	★牛乳・いりこ			
N027	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	
ナチュラルチーズ(生乳・食塩)	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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
食用大豆油・食用なたね油	
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
青首大根	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
食用大豆油・食用なたね油	
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	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)
パイナップル・砂糖	クエン酸(酸味料)
片口いわし・食塩	—

2014年5月9日(金) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	484 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	12 g
炭水化物	73.5 g
カルシウム	257 mg
食塩相当量	1.7 g

麦ご飯
麻婆豆腐
さつま芋のあめがらめ
ほうれん草ともやしのごま和え
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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★麻婆豆腐		
K001	豆腐		大豆
C111	豚ミンチ		豚肉
A301	土生姜		
A204	にんにく		
A206	玉ねぎ		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q201	味噌	A	大豆
Q502	酒	A	
8999	中華だし	A	小麦 大豆・鶏肉
L106	片栗粉		
A734	青ねぎ		
	★さつま芋のあめがらめ		
A201	さつま芋		
Q102	油		大豆
B302	ちりめんじゃこ		
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q022	穀物酢	B	
R099	水	B	
	★ほうれん草ともやしのごま和え		
J188	ほうれん草		
A804	太もやし		
A001	人参		
R008	ごま和えの素		小麦・乳 大豆・さば・鶏肉・ごま
Q001	醤油	*	小麦 大豆
	★フルーツ		
M147	みかん{缶詰}		
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳		乳
B329	いりこ		
N213	麦茶		

大豆製品×は、豆腐なし
豚肉と玉ねぎの味噌炒めに変更
(C102 豚肉50g 玉ねぎ30g)

その他魚介類(じゃこ)×は
ちりめんじゃこなし

乳調・ごま・ごま調味料・魚介調×は
ごま和えの素なし和え物に変更
(出し・醤油・味醂)

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
大豆・水	凝固剤(にがり)
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)
大豆・米・塩	酒精(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
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
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
いわし稚魚・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(青色1号)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
米・アルコール・酒粕	
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)
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)
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年5月12日(月) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	418 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	18.2 g
炭水化物	45.1 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	1.3 g

ロールパン
鶏肉と野菜のスープ煮
ツナサラダ
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		
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆
	★鶏肉と野菜のスープ煮		
C207	鶏肉		鶏肉
A206	玉ねぎ		
A731	かぼちゃ		
A001	人参		
J704	枝豆		大豆
Q102	油		大豆
N001	バター	乳	大豆
Q510	ケチャップ		
X946	ホールトマト		
Q514	ワイン(赤)	*	
Q401	砂糖		
Q301	塩		
Q002	醤油	A	小麦
Q510	ケチャップ	A	大豆
	★ツナサラダ		
M110	ツナフレーク		大豆
J194	ブロッコリー		
J112	コーン		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
Q825	香りごまドレッシング	小麦	大豆・ごま
	★フルーツ		
M148	黄桃[缶詰]		もも
	★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小麦×は、
Y830 白ご飯に変更

枝豆・乳製品×は、
枝豆・バターなしスープ煮に変更

その他魚介類・ごま・ごま調×は
ツナ・ごまドレッシングなしサラダに変更
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)

桃(加熱)×は、黄桃缶なし
一口ゼリーに変更

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	
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)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
トマト・トマトピューレー	クエン酸
ぶどう	酸化防止剤
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)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用植物油脂・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ・ごま・醸造酢・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)
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

2014年5月13日(火) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	462 kcal
たんぱく質	13.5 g
脂質	17.1 g
炭水化物	63.2 g
カルシウム	178 mg
食塩相当量	3.3 g

カレーうどん
★キャベツの甘酢和え
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
	★カレーうどん		
X347	うどん	小麦	
C035	牛肉		牛肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K107	うす揚げ		大豆
A734	青ねぎ		
Q102	油		大豆
Q733	カレールー	小麦・乳	大豆・山芋・バナナ・豚肉・鶏肉・ごま・カカオ
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
L510	だし昆布		
L106	片栗粉		
	★キャベツの甘酢和え		
A051	キャベツ		
A101	胡瓜		
E222	カニ風味かまぼこ	小麦・卵	大豆・魚介エキス・魚(原型)
Q022	穀物酢		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

①小麦麺×は、うどんなし
・白ご飯持参
・牛肉と野菜の炒め物(醤油・味醂)

②大豆製品・乳調・ごま調・バナナ・山芋
魚介調・海藻×は
うす揚げ・カレールー・うどん出し・昆布なし
肉うどんに変更(出し・醤油・味醂)

小麦つなぎ・卵つなぎ・魚介食品×は
カニかまなし
J112 コーン入り甘酢和えに変更

バナナ×、G008りんご1/8ケに変更

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・でん粉・食塩・水	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料
醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鯉節エキス	調味料(アミノ酸等)・酒精
馬鈴薯澱粉	
魚肉・卵白・食塩・発酵調味液・砂糖・魚介エキス・でん粉・植物せんい・加工デンプン・水	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麴)
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・アルコール	製造用剤(アルコール)
片口いわし・食塩	—

2014年5月15日(木) こじか

麦ご飯 ★炒り豆腐 春巻 白菜の中華和え フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	496 kcal
	たんぱく質	18.3 g
	脂質	17.7 g
	炭水化物	62.5 g
	カルシウム	253 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
(グレープフルーツ・ナッツ類)

【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		
	★炒り豆腐		
K001	豆腐		大豆
B856	ムキエビ	えび	
C125	豚肉		豚肉
A001	人参		
L401	干しいたけ		
A059	ニラ		
Q102	油		大豆
N701	卵	卵	
Q102	油		大豆
Q001	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
Q502	酒		
9000	和風だし		
	★春巻		
J029	春巻	小麦・乳	大豆・りんご・豚肉・鶏肉・ゼラチン・貝
Q102	油		大豆
	★白菜の中華和え		
A052	白菜		
J191	小松菜		
J112	コーン		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
L407	白ごま		ごま
Q103	ごま油		ごま
	★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	凝固剤(にがり)
食用大豆油・食用なたね油	
食用大豆油・食用なたね油	
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	
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)
<small>食塩(キヤンペック)・酸味料(クエン酸・リンゴ酸)・たんぱく質(卵白)・肉類(豚肉・鶏肉)・油脂類(ごま油)・たんぱく質(ゼラチン)・香料(砂糖・香料)・オースターソース・食塩・がらスープ・香辛料・食塩(小麦粉・でん粉)・粉末(小麦粉)・糖類(ぶどう糖)</small>	<small>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・(原材料の一部に乳糖・りんごを含む)</small>
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	
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)
ごま	
食用ごま油	
片口いわし・食塩	

2014年5月16日(金) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	425 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	9.2 g
炭水化物	63.1 g
カルシウム	177 mg
食塩相当量	1.5 g

麦ご飯
アジの蒲焼風
★ハムと野菜のソテー
味噌汁(さつまいも・もやし)
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
	★麦ご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
L831	押麦			
	★アジの蒲焼風			
B641	アジ			青魚(アジ)×はアジなし 鶏肉に変更 (C204 とりもも60g)
Q502	酒	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
L106	片栗粉	A		
Q102	油			大豆
Q002	醤油		小麦	大豆
Q401	砂糖			
Q014	みりん			
301A	土生姜			
L106	片栗粉			
R099	水			
	★ハムと野菜のソテー			
D004	ローズハム		卵・乳	大豆・豚肉 卵つなぎ・乳つなぎ×はハムなし J115 コーン入りソテーに変更
A206	玉ねぎ			
W039	チンゲンサイ			
A001	人参			
Q102	油			大豆
Q604	コンソメ			大豆・牛肉
	★味噌汁(さつまいも・もやし)			
A201	さつまいも			きのこ・海藻×は、 えのき・わかめなし味噌汁に変更
A804	太もやし			
A352	えのき			
L560	わかめ			
L320	麩		小麦	
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	牛乳×は牛乳なし 青魚×は、いりこなし
B329	いりこ			
N213	麦茶			

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	
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	<small>リン酸塩(亜リン酸等)・増粘多糖類・酸化防止剤・発色剤・カルミン酸・香料抽出物・トランスミンナーゼ製剤</small>
食用大豆油・食用なたね油	
<small>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・香料</small>	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
小麦粉・小麦グルテン	
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	—

2014年5月19日(月) 段上

		一食当りの栄養価	
ロールパン ハンバーグデミグラスソース ★フレンチサラダ ★クリームスープ フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	462 kcal	
	たんぱく質	16.9 g	
	脂質	20.8 g	
	炭水化物	50.5 g	
	カルシウム	197 mg	
	食塩相当量	2.8 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
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
J706	★ハンバーグデミグラスソース ハンバーグ	小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
Q514	ワイン(赤)	A	
Q014	みりん	A	
Q512	トマトピューレ	A	
Q513	デミグラスソース	A	小麦・乳
Q510	ケチャップ	A	大豆・りんご・牛肉・豚肉・鶏肉
Q301	塩	A	
J194	★フレンチサラダ ブロッコリー		
J195	グリーンアスパラ		
A101	胡瓜		
J112	コーン		
Q549	フレンチドレッシング	卵	
Q401	砂糖	*	
D014	★クリームスープ ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A713	じゃが芋		
A052	白菜		
A001	人参		
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	
M149	★フルーツ パイン{缶詰}		パイン
O536	★牛乳・いりこ 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小麦パン×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・デミグラスソースなし
 牛肉と玉葱のケチャップ炒めに変更
 (C001 牛肉50g・玉ねぎ・ケチャップ・塩)
 マヨネーズ×はフレンチドレッシングなし
 ゆず醤油ドレッシングに変更
 卵つなぎ・乳(料理・つ・調)・豆類・小麦ルー×は
 ベーコン・グリーンピース・牛乳・シチューの素なし
 野菜スープに変更
 (ブイヨン・塩)
 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
鶏肉・粒状植物性たん白・玉ねぎ・パン粉・牛脂・赤ワイン・植物油脂・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水	アミノ酸等・リン酸塩(Na)・着色料(カラメル)
食用大豆油・食用なたね油	
ぶどう	酸化防止剤
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
トマト	
小麦粉・動物油脂(豚脂・牛脂)・野菜(玉葱・人参)・トマトペースト・ウスターソース・砂糖・食塩・ビーフェキス・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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
豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素
食用大豆油・食用なたね油	
小麦粉・植物油脂・デキストリン・糖乳混合品・でんぷん・食塩・砂糖・脱脂粉乳・グリセリン・香辛料・モノヘキサ・モノヘプタ・酵母エキス・チオ・β-グルタミル・食塩・調味液・ハラ-ミクハグラー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年5月20日(火) 段上

	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	397 kcal
たんぱく質	15.1 g	
脂質	14.4 g	
炭水化物	48.5 g	
カルシウム	208 mg	
食塩相当量	1 g	

【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
	★五目あんかけラーメン		
L203	中華麺	小麦	
C125	豚肉		豚肉
A206	玉ねぎ		
A051	キャベツ		
A702	ピーマン		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
Q102	油		大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
R099	水		
Q301	塩		
Q632	醤油ラーメンスープの素	小麦	大豆・さば・豚肉・鶏肉
R099	水		
L106	片栗粉		
	★ナムル		
J191	小松菜		
A001	人参		
L402	千切大根		
L407	白ごま		ごま
A204	にんにく		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q001	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
Q103	ごま油		ごま
Q301	塩		
	★フルーツ(みかん缶)		
M147	みかん{缶詰}		
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

①小麦(麵・つなぎ)×は、麵・かまぼこなし
 ・白ご飯持参
 ・豚肉と野菜の炒め物に変更
 (Q601中華出し・塩・醤油)

②魚介調×はラーメンスープの素なし
 ラーメンに変更
 (Q601中華出し・塩・醤油)

ごま・ごま油×は、
 ごま・ごま油なし和え物に変更

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・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	
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)
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
醤油・食塩・動物性油脂・蓄肉エキス・野菜エキス・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
馬鈴薯澱粉	
青首大根	
ごま	
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)
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)
食用ゴマ油	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年5月23日(金) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	442 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	12.9 g
炭水化物	58.5 g
カルシウム	172 mg
食塩相当量	1.8 g

中華おこわ
サバの塩焼
もやしの青のり和え
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
★中華おこわ			
L826	滋賀県産こしひかり		
L821	もち米		米
C111	豚ミンチ		豚肉
A001	人参		
L401	干しいたけ		
J704	枝豆		大豆
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	B	
Q014	みりん	B	
A301	土生姜	C	
Q001	醤油	C	小麦 大豆
Q002	醤油	C	小麦 大豆
Y311	オイスターソース	C	貝
Q502	酒	C	
Q601	中華だし	C	小麦 大豆・鶏肉
Q103	ごま油	C	ごま
★サバの塩焼			
B644	サバ		さば
Q301	塩	*	
Q102	油		大豆
★もやしの青のり和え			
A804	太もやし		
A101	胡瓜		
J112	コーン		
L537	青のり粉		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
★味噌汁			
J188	ほうれん草		
A104	かぼちゃ		
A206	玉ねぎ		
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			
G017	バナナ		バナナ
★牛乳・いりこ・お茶			
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

枝豆・きのこ・魚介調×はおこわなし
ゆかりご飯に変更
(Y830 白ご飯 L527 ゆかり国産)

青魚(サバ)×は、サバなし
鶏肉の照焼に変更
(C204 とりもも60g)

海藻×は青のりなし和え物に変更

バナナ×は、バナナなし
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

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
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)
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)
かき汁・砂糖・ぶどう糖液糖・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
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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
ごま種子	
食用大豆油・食用なたね油	
青サのり粉	
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	
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)
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	—

2014年5月26日(月) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	464 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	17.3 g
炭水化物	59.2 g
カルシウム	174 mg
食塩相当量	2.8 g

★スパゲティナポリタン
カニコロッケ
キャベツサラダ
スープ(ブロッコリー・ワカメ)
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
	★スパゲティナポリタン		
L312	スパゲティ	小麦	
D011	ウィンナー	卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン		
Q102	油		大豆
Q539	トマトソース		大豆
Q510	ケチャップ		
U920	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★カニコロッケ		
J007	カニコロッケ	小麦・えび・かに・乳	大豆
Q102	油		大豆
	★キャベツサラダ		
A051	キャベツ		
J112	コーン		
J195	グリーンアスパラ		
N029	レモン果汁		
Q022	穀物酢		
Q401	砂糖		
Q301	塩		
Q001	醤油	小麦	大豆
Y238	オリーブ油		
	★スープ(ブロッコリー・ワカメ)		
J194	ブロッコリー		
A002	大根		
L560	わかめ		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★フルーツ		
M148	黄桃{缶詰}		もも
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①小麦麺×は、スパゲティなし
・白ご飯持参
・C102 豚肉50gと野菜の炒め物

②卵つなぎ・乳つなぎ×は
ウィンナー・ベーコンなし
豚肉入りスパゲティに変更
(C102 豚肉20g・野菜・スパゲティ)

小麦パン・乳つなぎ・甲殻(えび・かに)×は
カニコロッケなし
J133 ポテトフライ40g に変更
(新しい油を使う)

海藻×はわかめなしスープに変更

桃(加熱)×は、R421一口ゼリーに変更

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
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料(植物性たんぱく質・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
豚バラ肉・還元水飴・卵たんぱく質・食塩・植物性たんぱく質・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・玉ねぎ・大豆油・食塩・砂糖・白ワイン・にんにく・パプリカ果汁・香辛料	クエン酸
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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・たんぱく加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ	
じゃが芋・かに・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・小麦粉・植物油・脱脂粉乳・植物性たんぱく質・乳性たんぱく質・えびパウダー・水あめ・パン粉・小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・調味エキス	調味料(アミノ酸等)・Ph調整剤・乳化剤・着色料
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・たんぱく加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ・水	
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

2014年5月28日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	500 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	14.4 g
炭水化物	71.7 g
カルシウム	231 mg
食塩相当量	2.6 g

麦ご飯
 野菜たっぷり鶏すき煮
 かぼちゃのチーズ焼
 味噌汁(豆腐・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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★野菜たっぷり鶏すき煮		
G207	鶏肉		鶏肉
A206	玉ねぎ		
A052	白菜		
A001	人参		
K302	コンニャク		
J704	枝豆		大豆
L320	麩	小麦	
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★かぼちゃのチーズ焼		
A732	かぼちゃ		
Q301	塩	*	
N017	ピザチーズ	乳	
Q102	油		大豆
	★味噌汁(豆腐・小松菜)		
K001	豆腐		大豆
J191	小松菜		
A352	えのき		
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		
G008	りんご		りんご
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

枝豆×は、枝豆なし煮物に変更

乳製品×は、チーズなし焼南瓜に変更
 (油・塩)

大豆製品・きのこ×は
 豆腐・えのきなし
 A713 ジャガ芋15g入り味噌汁に変更

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
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
小麦粉・小麦グルテン 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 もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	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)
ナチュラルチーズ(生乳・食塩) 食用大豆油・食用なたね油	セルロース
大豆・水	凝固剤(にがり)
大豆・米・塩 大豆・米・食塩	酒精(アルコール) 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	—

2014年5月29日(木) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	484 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	16.5 g
炭水化物	64.7 g
カルシウム	165 mg
食塩相当量	1 g

わかめご飯
豚肉のおかか炒め
インゲンともやしのごま和え
さつま芋のレモン煮
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
(グレープフルーツ・ナッツ類)

【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
	★わかめご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L508	炊込わかめ		
	★豚肉のおかか炒め		
C102	豚肉		豚肉
C125	豚肉		豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q014	みりん	A	
Q502	酒	A	
L601	花かつお		
	★インゲンともやしのごま和え		
J192	インゲン		
A804	太もやし		
E032	ちくわ	小麦	
R008	ごま和えの素	小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま
Q001	醤油	*	小麦 大豆
	★さつま芋のレモン煮		
A201	さつま芋		
Q401	砂糖		
N029	レモン果汁		
R099	水		
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
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)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
かつお(荒巻節)	
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	加工エッセンス(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調整剤・ビタミンC
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)
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)
レモン・醸造酢	香料
片口いわし・食塩	—

