

2014年7月2日(水) 段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	461 kcal
たんぱく質	13.1 g
脂質	12.9 g
カルシウム	183 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.8 g

ジューシー{沖縄風おこわ}
星のコロッケ
キャベツとチンゲン菜のおかか和え
★卵スープ
七夕お菓子
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
	★ジューシー{沖縄風おこわ}		
L826	滋賀県産こしひかり		
L821	もち米		
C111	豚ミンチ		豚肉
Q103	ごま油		ごま
A001	人参		
L558	ひじき		
A734	青ねぎ		
Q001	醤油	C	小麦 大豆
Q002	醤油	C	小麦 大豆
Q014	みりん	C	
Q502	酒	C	
9000	和風だし		
	★星のコロッケ		
J450	プチ星のコロッケ	小麦	大豆・豚肉・鶏肉
Q102	油		大豆
	★キャベツとチンゲン菜のおかか和え		
A051	キャベツ		
W039	チンゲンサイ		
J112	コーン		
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q014	みりん	B	
9000	和風だし	B	
L601	花かつお		
	★卵スープ		
N701	卵	卵	
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
A260	オクラ		
A352	えのき		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★七夕お菓子		
Y128	お星さまおねがい{金平糖}		
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

海藻×はジューシーなし
ゆかりご飯に変更
(Y830 白ご飯・L527 ゆかり国産)

小麦パン×は、コロッケなし
鶏の味付天ぷら
(砂糖2g 濃口醤油2g 酒1g 水6g)
水溶小麦粉を衣にして揚げる
(新しい油を使う)

魚介食品×は、花かつおなし
和え物に変更

卵原型・きのこ×は、卵・えのきなし
野菜スープに変更

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
食用ゴマ油	
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)
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	
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)
じゃがいも・たまねぎ・鶏肉・豚肉・豚脂・乾燥マッシュポテト・パン粉・小麦粉・植物油脂・砂糖・食塩・香辛料・水	加工デンプン
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)
かつお(荒亀節)	
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	
砂糖	天然着色料(紅花黄色素・ラック色素・アナトー色素・カロチン色素・クチナン色素)
片口いわし・食塩	—

2014年7月4日(金) 段上

	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	411 kcal
たんぱく質	19.3 g	
脂質	8.7 g	
カルシウム	183 mg	
鉄	1.3 mg	
食塩相当量	1.8 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		
	★サケの中華風蒲焼		
B651	サケ		さけ
Q502	酒	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
A301	土生姜	A	
L101	小麦粉		小麦
Q102	油		大豆
Y311	オイスターソース	B	
Q401	砂糖	B	
Q502	酒	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
	★ナムル		
A101	胡瓜		
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 大豆
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
Q103	ごま油	B	ごま
Q301	塩	B	
	★味噌汁		
X401	豆腐		大豆
A002	大根		
J191	小松菜		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし[無添加]		さば
	★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		

魚介調×はオイスターソースなし
蒲焼に変更

ごま原型×はごまなしナムル
(ごま油は該当なし)

大豆製品×は、豆腐なし
L320 麩入り味噌汁

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

【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

食品原材料	食品添加物
醸造アルコール・米・米麴・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)
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・米麴・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)
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	にがり(凝固剤)
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	—

2014年7月7日(月) 段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	458 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	22.7 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.1 g

ロールパン
チキンチャップ
★ウインナーと野菜のソテー
スープ(白菜・わかめ)
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
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
C813	★チキンチャップ 鶏肉		鶏肉
Q301	塩	*	
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ	A	
Q007	ウスターソース	A	大豆・りんご
Q401	砂糖	A	
8999	コンソメ	A	大豆・牛肉
D011	★ウインナーと野菜のソテー ウインナー	卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
A206	玉ねぎ		
J192	インゲン		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
A052	★スープ(白菜・わかめ) 白菜		
J112	コーン		
L560	わかめ		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
M148	★フルーツ 黄桃{缶詰}		もも
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×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦×は小麦なしチキンチャップに変更

卵つなぎ×はウインナーなし
野菜ソテーに変更

海藻×はわかめなしスープに変更

もも(加熱)×は、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	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・マッシュルーム・りんご)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・アミノ酸液	
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
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・着色剤・カルミン酸色素・くん液
食用大豆油・食用なたね油	
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
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	
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年7月8日(火) 段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	322 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	8.9 g
カルシウム	165 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.5 g

★きざみぶっかけうどん
ちくわの磯辺揚げ
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
	★きざみぶっかけうどん		
L201	うどん	小麦	
K108	味付うどん揚げ	小麦	大豆
D004	ロースハム	卵・乳	大豆・豚肉
P506	錦糸卵	卵	大豆
A101	胡瓜		
L401	干しいたけ		
Q401	砂糖		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
Z998	水		
	★ちくわの磯辺揚げ		
E032	ちくわ	小麦	
L101	小麦粉	小麦	
L537	青のり粉		
Q102	油		大豆
	★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		

小麦類・卵(原型・つなぎ)・大豆製品・乳つなぎ・きのこ・魚介調×は
うどん・揚げ・ハム・卵・しいたけ・うどんだしなし
鶏肉・コーン入り米粉めんに変更
(W458 ささみすじなし30g・J112コーン・胡瓜
米粉めん 40g 和風だし・醤油・みりん)
(出し・醤油・みりんで出し汁を作り、冷蔵庫で冷やす
米粉麺は沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加えて
9～10分茹で、水で洗って水切りする
麺にボイルした具をのせ、出しをかける)

魚介食品・小麦つ・海藻×は磯辺揚げなし
J133 ポテトフライ30g に変更
(新しい油を使う)

バナナ×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

食品原材料	食品添加物
小麦粉・食塩	
油揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・異性化液糖・澱粉・醸造酢・昆布エキス・食塩・加水	凝固剤・消泡剤
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・香料抽出物・トランスタミナーゼ製剤)
鶏卵・でん粉・還元水あめ・植物油脂・食塩・清水	調味料(核酸)・増粘剤(キサンタンガム)・カロチノイド色素・PH調整剤
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)
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)
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
魚肉・植物たん白・でん粉・食塩・ぶどう糖・食用油脂・砂糖・発酵調味液・醸造酢	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤・ビタミンC・増粘多糖類
青サのり粉	
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—

2014年7月10日(木) こじか

麦ご飯 豚肉と厚揚げの煮物 モヤシとチンゲン菜の塩昆布和え かぼちゃのチーズ焼 フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	447 kcal
	たんぱく質	14.5 g
	脂質	13.4 g
	カルシウム	233 mg
	鉄	1.6 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
(グレープフルーツ・キウイ・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		
	★豚肉と厚揚げの煮物		
C102	豚肉		豚肉
C125	豚肉		豚肉
K105	厚揚げ		大豆
A002	大根		
A001	人参		
K301	コンニャク		
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦
Q014	みりん	A	大豆
9000	和風だし	A	
	★モヤシとチンゲン菜の塩昆布和え		
A804	太もやし		
W039	チンゲンサイ		
H018	細切塩吹昆布	小麦	大豆
	★かぼちゃのチーズ焼		
A201	さつまいも		
Q301	塩	*	
N017	ピザチーズ	乳	
Q102	油		大豆
	★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)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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)
昆布・醤油・砂糖・味醂	<small>β-グルタン・DLアラニン・GS-200(甘味料)・乳糖ナトリウム・グリシン・グルタミン酸・タマシロ糖</small>
ナチュラルチーズ(生乳・食塩)	セルロース
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—

2014年7月11日(金) こじか

★麦ご飯 白身魚フライ 白菜と小松菜のごま和え 千切大根の煮付け 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	13.4 g
	脂質	10.4 g
	カルシウム	184 mg
	鉄	1.3 mg
	食塩相当量	0.7 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・キウイ・ナッツ類)

【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		
	★白身魚フライ		
J506	白身魚フライ	小麦	大豆
Q102	油		大豆
	★白菜と小松菜のごま和え		
A052	白菜		
W057	小松菜		
J112	コーン		
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
	★千切大根の煮付け		
L402	千切大根		
A001	人参		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		B
Q014	みりん		B
Q001	醤油	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		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
ホキ・パン粉・小麦粉・食塩・粉末状大豆たん白・水 食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)
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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	調味料(アミノ酸等) 製造用剤(アルコール)
青首大根	
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7月15日(火) こじか

麦ご飯 鶏肉の味付天ぷら ★ひじきサラダ ★ブロッコリーの洋風煮 フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	564 kcal
	たんぱく質	18.8 g
	脂質	24.5 g
	カルシウム	179 mg
	鉄	2.4 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
(グレープフルーツ・キウイ・ナッツ類)

【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		
	★鶏肉の味付天ぷら		
C205	鶏肉		鶏肉
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q502	酒	A	
R099	水	A	
L101	小麦粉		小麦
Q102	油		大豆
	★ひじきサラダ		
L558	ひじき		
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
A101	胡瓜		
J112	コーン		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
	★ブロッコリーの洋風煮		
D025	ポーク&チキンウインナー	卵・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
J194	ブロッコリー		
A001	人参		
8999	コンソメ		大豆・牛肉
	★フルーツ		
M005	パイナップル(缶詰)		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
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
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・米麴・醸造アルコール・糖類	調味料(アミノ酸等)
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	
食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料(植物性たん白・でん粉)・食塩・砂糖・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)・クエン酸・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・pH調整剤・着色料・カルミン酸色素
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
パイナップル・砂糖	クエン酸(酸味料)
片口いわし・食塩	—

2014年7月17日(木) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	420 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	9.4 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.3 g

麦ご飯
アジの焼南蛮
白菜と揚げの煮浸し
★洋風きんぴら
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・キウイ・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		
	★アジの焼南蛮		
B641	アジ		
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
A702	ピーマン		
Q022	穀物酢	A	
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q103	ごま油	*	ごま
	★白菜と揚げの煮浸し		
A052	白菜		
J192	インゲン		
K107	うす揚げ		大豆
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q014	みりん	B	
Q401	砂糖	B	
9000	和風だし	B	
	★洋風きんぴら		
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A003	ごぼう		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q502	酒		
9000	和風だし		
	★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
食用大豆油・食用なたね油	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 ごま種子	製造用剤(アルコール)
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 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)
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	
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	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)
片口いわし・食塩	—

2014年7月18日(金) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	475 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	13.6 g
カルシウム	183 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	1.1 g

麦ご飯
★カスタードミンチ
ツナと野菜のソテー
さつまいもの甘煮
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・キウイ・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		
	★カスタードミンチ		
N701	卵	卵	
C801	合ミンチ		牛肉・豚肉
A206	玉ねぎ		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q301	塩	*	
Q604	コンソメ	*	大豆・牛肉
N027	牛乳		乳
Q301	塩	*	
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ		
	★ツナと野菜のソテー		
M039	ツナ〔缶〕		大豆
A051	キャベツ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
	★さつまいもの甘煮		
A201	さつまいも		
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
9000	和風だし	B	
	★フルーツ		
X710	黄桃〔缶詰〕		もも
	★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	
食塩・デキストリン・砂糖・たん加水分解物・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
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	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)
黄桃・糖類(砂糖・ぶどう糖・水あめ・ぶどう糖果糖液糖)・クエン酸	
片口いわし・食塩	—

2014年7月25日(金) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	485 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	15.7 g
カルシウム	157 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯 ★白身魚のマヨネーズ焼 ★きのことペンネのソテー かぼちゃの煮物 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・キウイ・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			
	★白身魚のマヨネーズ焼			
B649	ホキ			
Q301	塩	*		
L101	小麦粉		小麦	
Q102	油			大豆
Q505	マヨネーズ		卵	大豆
	★きのことペンネのソテー			
L316	ツイストマカロニ		小麦	
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉
A356	本しめじ			
A206	玉ねぎ			
Q102	油			大豆
Q604	コンソメ			大豆・牛肉
Q001	醤油	*	小麦	大豆
Q301	塩	*		
	★かぼちゃの煮物			
A104	かぼちゃ			
A001	人参			
Q401	砂糖	B		
Q002	醤油	B	小麦	大豆
Q014	みりん	B		
9000	和風だし	B		
	★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	
食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉	
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	
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)・ビーフェキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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)
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)
片口いわし・食塩	—

2014年7月30日(水) こじか

麦ご飯 サバの煮付 ★卵と野菜のソテー 小松菜のお浸し フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	たんぱく質
	脂質	19.3 g
	カルシウム	12.1 g
	鉄	190 mg
	食塩相当量	2.1 mg
		1.4 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・キウイ・ナッツ類)

【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		
★サバの煮付			
B644	サバ		さば
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q502	酒		
9000	和風だし		
A301	土生姜		
★卵と野菜のソテー			
N701	卵	卵	
A352	えのき		
J194	ブロッコリー		
Q102	油		大豆
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
★小松菜のお浸し			
W057	小松菜		
A001	人参		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
★フルーツ			
M005	パイナップル(缶詰)		
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

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)
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
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)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	調味料(アミノ酸等)
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	
パイナップル・砂糖	クエン酸(酸味料)
片口いわし・食塩	—

