<u>2014年10月1日(水) こじか</u>	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	397 kcal	
麦ご飯	たんぱく質	14.9 g	
★千切大根入り卵焼	脂質	10.5 g	
★ベーコンと野菜のソテー	カルシウム	201 mg	
白菜と揚げの煮浸し	鉄	1.5 mg	
フルーツ	食塩相当量	1.2 g	
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 \_\_\_\_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【**卵・ナッツ類**)

	十孔 いうこ				(別・プラス技)
	Lista				7
コード	材料		アレルギー食品	アレルキー食品	
	★麦ご飯				
8998	滋賀県産キヌヒカリ				
L831	押麦				
	★千切大根入り卵焼				卵原型×は、卵焼なし
N701			卵		B651 サケ40gの塩焼に変更
	千切大根				
	青ねぎ				
B302	ちりめんじゃこ				
Q001	<b>翌</b> 油	Α	小麦	大豆	-
Q002	· 福州	17	小麦	大豆	-
	みりん	Α	17.00		-
		Α	_		_
9000	711月17日	A			_
		+	_		
D044	★ベーコンと野菜のソテー	+		   <del>                                    </del>	卵つなぎ×は、ベーコンなし
	ベーコン	$\bot$	卵·乳	大豆·豚肉	J112 コーン入りソテーに変更
	玉ねぎ	$\bot$	_		
	ピーマン			<u> </u>	
Q102				大豆	
Q604	コンソメ	*		大豆·牛肉	
	★白菜と揚げの煮浸し				
A052					
A001	人参				
K107	うす揚げ			大豆	
Q002	選油	В	小麦	大豆	
	みりん	В			
Q401		В			
9000	和風だし	В			
0000	11/24/20	+5			-
	★フルーツ				1
G009		+	_		-
Goog	<del>太</del>	+	_		+
	★牛乳・いりこ	+		1	
OFOC	大十孔 いりに	+	<u> -</u>		-
U030	牛乳いりこ	+	乳	1	-
B329	いりこ	$\bot$	_		4
		$\bot$			_
		$\bot$			
			_		
					1

食品原材料	食品添加物
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)
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)
ち米・米麩・醸造アルコール・糖類	<b>以</b> 定剂剂(775= 777
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	調味料(アミノ酸等)
Cam and A ( ) A 19 ( ) C A 19 ( ) C	
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
	NO TO SECTION OF THE PROPERTY
食用大豆油·食用なたね油	
及 /	■ 調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
- 「全・テキ人トリン・砂橋・にんロルルカカ府物・良州恒物油脂・野米エキ人ハ・ファー(玉ねさ・l-んしん)・C ーノエキ人ハ・ファー・省主科	調味科(プミ/阪寺)・カノ/ル巴糸・省科
누를 삼는 사마	사건도 소비 가는 소비
大豆·植物油脂	凝固剤・消泡剤
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)
†ロいわし·食塩	_

_			
<u>2014年10月2日(木) こじか</u>	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	403 kcal	
麦ご飯	たんぱく質	15.3 g	
白身魚のムニエルレモン醤油ソース	脂質	6 g	
チンゲンサイの和えもの	カルシウム	179 mg	
蒸さつまいも	鉄	1.1 mg	
フルーツ	食塩相当量	1.1 g	
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 \_\_\_\_\_\_※出席園児の該当アレルギーのみ記載 【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 (卵・ナッツ類)

	午乳・いりこ			
コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯			
8998	滋賀県産キヌヒカリ			
	押麦			
	★白身魚のムニエルレモン醤油ソース			
B649	ホキ			
Q301	塩	*		
L101	小麦粉		小麦	
Q102	油		11.00	大豆
Q001		٨	小麦	大豆
	穀物酢	Α	小文	八立
		Α		
QU14	みりん	Α		
Q401	炒補	Α		
KU99	水片栗粉	Α		
L106	<b>万</b>			
N029	レモン果汁			
	ナエンゲンサノの知っナの			
W039	<b>★チンゲンサイの和えもの</b> チンゲンサイ			
	人参			
A001	醤油	Б	小麦	大豆 大豆
		В	小友	人立
QU14	みりん	В		
9000	和風だし	В		
	<b>人 恭さのせい</b> ま			
4.004	★蒸さつまいも			
A201	さつま芋			
	<del></del>			
N 4 4 4 A A	<b>★フルーツ</b>			
M149	パイン{缶詰}			
	人 4上 51 1 1 1 =			
	★牛乳・いりこ		<u>ज्</u> या	
	牛乳		乳	
B329	いりこ			

\$ D.E.H.W	<b>△□</b> <i>∀</i>
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・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
米・アルコール・酒粕	
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
レモン・醸造酢	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)
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)
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10月3日(金) 段上·阪急	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	413 kcal	
チャンポン	たんぱく質	17.7 g	
ツナともやしの中華和え	脂質	14.2 g	
フルーツ	カルシウム	194 mg	
牛乳・いりこ・お茶	鉄	1.4 mg	
	食塩相当量	3.8 g	

①小麦麺・米×は家より持参

177.交換 木へはあるり行う

アレルギー食品|アレルギー食品 コード 材料 ★チャンポン 小麦 L203 中華麺 豚肉 C102 豚肉 C125 豚肉 豚肉 大豆 E031 かまぼこ 小麦 A051 キャベツ A206 玉ねぎ A001 人参 大豆 Q102 油 Q301 塩 Q601 中華だし 小麦 大豆·鶏肉 小麦·乳 Q618 豚骨ラーメンスープの素 大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま R099 水 ★ツナともやしの中華和え 大豆 M110 ツナフレーク A804 太もやし J191 小松菜 J112 コーン Q001 醤油 小麦 大豆 Q014 みりん В 9000 和風だし В ごま ごま L412 白ごま Q103 ごま油 ★フルーツ バナナ G017 バナナ ★牛乳・いりこ・お茶 O536 牛乳 B329 いりこ N213 麦茶

②小麦(麺・つ)・魚介食品・乳調・ごま調×は 中華麺・かまぼこ・ラーメンスープの素なし 米粉めんに変更 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)

その他魚介・ごま・ごま油×は ツナ・ごま・ごま油なし和え物に変更

バナナ×は、G005オレンジ1/8ケに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶) 青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
ድ ዘዘ <i>ነ</i> ለነ ነጋ ተገ	CV FHV M/N HH XX.
小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
小支彻 * 73 * 70 / N	相 これ(こ グミンロ2)
▲ 魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	  調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン・赤106)
黑内·殿切(小支、高如有)·无辟调称村·艮塩·沙佑·小支に70日·咻970	間の外代(アン) 設守/加工版初 自己代(アアアン アコン が 100/
食用大豆油・食用なたね油	
及用人立山・及用なに14加	
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
蓄肉エキス・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜エキス・全粉乳・香辛料	
雷闪+17、良塩、他彻油加、砂烷、香油、封米+17、土切孔、百千科	高味代グミノ阪寺/「塩柏州(加工でんかん) 
まパス・十戸池・野茂エセフ・合作	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
	制件用刻/フェッニュン
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・米麩・醸造アルコール・糖類	三田の土 火火・ブラン ノ悪色なち)
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)
白ごま	
ごま種子	
4-1-1-1-A-E	
片口いわし・食塩	

2014年10月6日(月) 段上·阪急	一食当りの栄養価		
①段上	エネルギーkcal	525 kcal	
麦ご飯	たんぱく質	20.2 g	
鶏肉のバーベキューソース	脂質	18.3 g	
平天と野菜のソテー	カルシウム	163 mg	
味噌汁	鉄	1.4 mg	
フルーツ(黄桃缶)	食塩相当量	1.8 g	
牛乳・いりこ・お茶			

	十孔・いりこ・の余			1
				_
コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品	
	★麦ご飯			
	滋賀県産キヌヒカリ			
L831	押麦			
	★鶏肉のバーベキューソース			♪小麦天ぷら×は、小麦粉なしチキンソテー
C813	鶏肉		鶏肉	
Q301				
	小麦粉	小麦		
Q102	油		大豆	
Q514	ワイン(赤)			
	ウスターソース		大豆・りんご	
Q510	ケチャップ			1
Q401				
Q002	醤油	小麦	大豆	
	コンソメ		大豆·牛肉	1
	片栗粉			
	7.213,02			
	★平天と野菜のソテー			魚介食品・豆類×は、平天・インゲンなし
E203				J112 コーン入りソテーに変更
	玉ねぎ			
	インゲン			1
A001				1
W069	イエローピーマン			1
Q102			大豆	
	中華だし	小麦	大豆·鶏肉	1
Ψ.σ.σ.	1 + 123	— <del>  · ^</del>	712 7491 7	1
	★味噌汁			海藻×は、わかめなし味噌汁
A002				THE TOTAL OF GROUNDER
	じゃが芋			1
	わかめ			
A734	青ねぎ			-
Q203			大豆	-
Q202			大豆	-
	だし(無添加)		さば	-
0000	/こ <b>じ</b> [元/水/川]		10.18	1
	★フルーツ(黄桃缶)			- もも(加熱)×は、黄桃缶なし
M151	黄桃{缶詰}		<b>1</b>	G008りんご1/8ケに変更
IVITOT	英1元[田田]		0 0	0000970と1707に変更
	★牛乳・いりこ・お茶			-
O536		乳		- 牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)
	いりこ	76		」十孔へは十孔ない(飲芯はの朱) 【青魚×は、いりこなし
N213	•			月思へは、いりこなし
IVZIO	支笊			-
				-
			-	1
			1	-
				-
		l I	I	

【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

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
ぶどう	酸化防止剤
野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・アミノ酸液	ⅰ増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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
馬鈴薯澱粉	
魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
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
湯通し塩蔵わかめ	
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	
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	_

2014年10月8日(水) 段上	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	588 kcal	
★ウインナービラフ	たんぱく質	18.9 g	
ミンチカツ	脂質	18.2 g	
★キャベツサラダ	カルシウム	197 mg	
スープ(プロ・もやし)	鉄	1.7 mg	
かぼちゃプリン	食塩相当量	3.4 g	
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		
	★ウインナーピラフ				卵つなぎ×は、ウインナーなしピラフに変更	Γ
8998	滋賀県産キヌヒカリ				(ご飯に具を混ぜ込む前に別にとっておく)	
R099						ľ
	コンソメ			大豆·牛肉		16
Q301				1 1 1 1		t
	ウィンナー		奶	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	1	Æ
	玉ねぎ		21		1	t
	コーン					t
	<u>ー</u> グリンピース					t
Q102				大豆	1	ŀ
	<u>/四</u> コンソメ	*		大豆·牛肉	1	ß
Q301		*		77.22.179		ŀ
QUUI	<u></u>	7			ー 小麦天ぷら・乳つなぎ×は、メンチカツなし	ŀ
	★ミンチカツ				牛肉の炒め物に変更	ŀ
1252	メンチカツ		小麦·乳	十百.阪肉.鲍肉	十内の炒め物に変更   (C001 牛肉40g A206玉ねぎ30g	51
Q102			小女子	大豆	【 醤油・塩・砂糖)	Ě
QTUZ	/出			人立	」	ŀ
	A + 1. A 1.141 = 149					ŀ
4054	★キャベツサラダ				一切ったざ なるヘロ・・は キョルナか	ŀ
	キャベツ				卵つなぎ・魚介食品×は、カニかまなし	ŀ
A101					サラダに変更	ŀ
A001				<del>                                     </del>		L
	カニ風味かまぼこ		小麦·卵	大豆		1
	レモン果汁	В				Ľ
	穀物酢	В				Ė
Q401		В				L
Q301		В				L
Q001		В	小麦	大豆		J
Y238	オリーブ油	В				L
						L
	<b>★</b> スープ(プロ·もやし)				きのこ×は、えのきなしスープに変更	
A804	太もやし					ſ
J203	ブロッコリー				1	ſ
A001	人参				1	ſ
A352	えのき				1	ſ
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉	1	7
Q301					1	t
	<del>_</del>			1	1	t
	★かぼちゃプリン				乳料理×は、かぼちゃプリンなし	t
U850	やわらかプリンの素		乳	大豆	R185 ぶどうゼリーに変更	X
R099			11.	, \ <u></u>		f
N027			乳		1	ŀ
	<u>ーれ</u> かぼちゃピューレ		۵,0		1	ŀ
X604					1	ť
A004	<u>☆人</u> ★牛乳・いりこ・お茶			+	1	ľ
0526		+	<u>可</u>		 	ŀ
O536			乳		牛乳×は牛乳なし 	ŀ
B329					青魚×は、いりこなし	Ė
N213	<b>友</b> 余				J	L

	今日活加伽
食品原材料	食品添加物
NE	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
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	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
7.4. 38.4. 17.15kg かかしが(かしはし) 4. マノか 初 パーマン・ プレコ ( )、 人が 田仲 マレンニレコ エナリ しっこ	A STANDARD COMPANY OF THE CASE
啄肉・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/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
今田十戸油・今田なわか油	
食用大豆油・食用なたね油	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
食塩・テキストリン・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	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
(8) 本	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
<sub>簡め・植物性たん白・たまねぎ・豚脂・鶏皮・ゼラチン・バン砂・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・調味エネ 食用大豆油・食用なたね油</sub>	ネス・ル 調味料(アミノ酸等)・着色料・炭酸Ca・ソルビトール・乳化剤・加工でん粉
艮用人豆油 ・艮用はには油	
7 + 50 + A   - 20 T4 = 20 n+ '+ T-1 n+	
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・加エデンプン・ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
レモン・醸造酢	香料
米・アルコール・酒粕	
	41 / 田立(/ マ ロ ー ロ )
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(砂糖、乳糖、粉飴、ぶどう糖)、脱脂粉乳、食用油脂、寒天、キャラメルパウク	ヌー 乳化剤、沓料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クチナシ色素、野菜色素
1.1==	
かぼちゃ	
海藻(紅藻類)	
11 - 1 1 4 16	
片口いわし・食塩	_

<u>2014年10月9日(木) 段上・阪急</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	421 kcal
ロールパン	たんぱく質	15.8 g
豚肉のオイスターソース炒め	脂質	20 g
コーンポテト	カルシウム	176 mg
スープ(白菜・しめじ)	鉄	1.4 mg
フルーツ	食塩相当量	2.3 g
牛乳・いりこ		

コード 材料

C102 豚肉

C125 豚肉

A001 人参 A702 ピーマン

Q102 油

Q502 酒

N001 バター

A052 白菜

Q301 塩

O536 牛乳 B329 いりこ

J188 ほうれん草 A356 本しめじ

8999 ブイヨン{無添加}

**★フルーツ** M147 みかん{缶詰}

★牛乳・いりこ

Q604 コンソメ Q301 塩

A206 玉ねぎ

4105 ロールパン

★ロールパン

Y311 オイスターソース Q002 醤油

★豚肉のオイスターソース炒め

★スープ(白菜・しめじ)

①乳含むパンのみ×は、

 アレルキー食品
 アレルキー食品
 NEG麦ロール35g
 に変更

 ②小麦×は、

麦ご飯に変更

魚介調味料×は、オイスターソースなし 炒め物に変更

(醤油・酒・みりん)

★コーンポテト 乳製品・乳料理×は、牛乳・バターなし A713 じゃが芋 J112 コーン Q741 パセリ N027 牛乳 乳

大豆

豚肉

豚肉

大豆

大豆

大豆 大豆·牛肉

鶏肉

小麦·乳

小麦

乳

乳

」 きのこ×はしめじなしスープに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶) 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	
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
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・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
パセリ	
バター・食用植物油脂・食用精製加工油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
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
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	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	_

<u>2014年10月10日(金) こじか</u>	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	459 kcal	
麦ご飯	たんぱく質	15.2 g	
麦ご飯 牛肉と根菜の信州煮 ★かぽちゃのマヨ焼き もやしの塩昆布和え フルーツ	脂質	13.6 g	
	カルシウム	234 mg	
もやしの塩昆布和え	鉄	2.1 mg	
フルーツ	食塩相当量	1.6 g	
牛乳・いりこ			

(卵・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 ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 【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

食品添加物

食品原材料

		•			
コード	材料		アレルキー食品	アレルキー食品	1
	★麦ご飯		7777 2088	7711 2011	1
8998	滋賀県産キヌヒカリ				1
	押麦				1
2001	11 0				1
	★牛肉と根菜の信州煮				1
C001	牛肉			牛肉	1
K105	厚揚			大豆	1
A002	大根				
A001	人参				
A003	ごぼう				
	コンニャク				
Q102	油			大豆	
Q201	味噌	Α		大豆	
Q401	砂糖	Α			
Q014	みりん	Α			
9000	和風だし	Α			
	★かぼちゃのマヨ焼き				<b>】マヨネーズ×は、マヨネーズなし焼かぼちゃ</b>
A104	かぼちゃ				(塩)
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	
Q301	塩	*			
	★もやしの塩昆布和え				
A804	太もやし				
	小松菜			ļ. <u> </u>	
H018	細切塩吹昆布		小麦	大豆	
	★フルーツ	+			
G008	りんご			りんご	
0.500	★牛乳・いりこ		<del>।</del>		
O536			乳		
B329	いりこ	+			
					-
					1
					1
		+			1
		+	_		1
		+			1
		+			1
		+	-		1
		+			1
		+		1	1
	1		• •	Ī	

	大豆·水·菜種油	凝固剤(にがり)
	A distribution of the desired of the	
	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	\\
	大豆·米·塩	酒精(アルコール)
	I to ste ste to The Steem of the Steep	
	もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	=□□± ₩√ / <del>→ &gt; →</del> TA /⁄~ \
	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(アミノ酸寺)
や		
	<b>企用技物法的 感性歌 和类 企构 动物 丢弃</b> 树	≡⊞⊓±₩//¬Z> /≖₩\
	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)
	昆布∙醤油∙砂糖・味醂	ソルビット・グルタミン酸ナトリウム・DLアラニン・GS-200(甘味
	比川 西川 沙伽 外所	
	片口いわし・食塩	_
	=	

<u>2014年10月15日(水) 段上</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	442 kcal
夕焼けご飯	たんぱく質	19.5 g
アジの蒲焼風	脂質	10.4 g
★チンゲンサイの菜種和え	カルシウム	195 mg
味噌汁(さつま芋・玉ねぎ)	鉄	1.5 mg
フルーツ	食塩相当量	2.3 g
牛乳・いりこ・お茶		

- L°	++ \u0142		ᄀᆜᆘᆉᅟᄼᆖᆼᄆ	ᆝᆌᆉᅟᄼᅭ	1
コード			プレルヤー良品	アレルキー食品	4
0000	★夕焼けご飯	$\vdash$			-
	滋賀県産キヌヒカリ				4
A001					-
	人参ピューレ	$\vdash$	.i. <del>1</del>	<u></u>	
Q001			小麦 小麦	<u> </u>	
Q002			小麦	大豆	
	みりん				
Q603	和風だし				-
	★アジの蒲焼風				1
B641					青魚(アジ)×は、アジなし
Q502		Α			鶏肉に変更
Q002		Α	小麦	大豆	(C204 とりもも60g)
	<u>日本</u>   片栗粉	A	1,2	八业	(0204 29000g)
Q102				大豆	1
Q002			小麦	大豆	1
Q401			小友	八立	-
		$\vdash$			-
	みりん	_			-
	土生姜				-
	片栗粉				-
R099	水				-
	1 - 1 1 1 - + TET				SOFE THE ALL SOFT
	★チンゲンサイの菜種和え				卵原型×は、卵なし
W039	チンゲンサイ				J112 コーン入り和え物に変更
	太もやし		50		
N701			卵	L	
Q102				大豆	
Q001		В	小麦	大豆	
	みりん	В			
9000	和風だし	В			4
	★味噌汁(さつま芋・玉ねぎ)				』    海藻×は、わかめなし味噌汁に変更
A201					
	玉ねぎ				1
A052					-
	わかめ				
Q203		<del>                                     </del>		大豆	1
		$\vdash$		<u> </u>	4
Q202		$\vdash$			
8998	だし{無添加}			さば	
	★フルーツ				]
M149	パイン{缶詰}				l
	★牛乳・いりこ・お茶				-
O536			乳		牛乳×は牛乳なし
	いりこ		1, 2		青魚×は、いりこなし
N213					
11410	<b> </b> 文 不			Ī	1

食品原材料	食品添加物
人参	
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)	調味料(アミノ酸等)
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	1
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	
O SALE ALVERTAGE AND THE AND T	
馬鈴薯澱粉	
11.3 × 1. □ (11.0 11.1	
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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	表是/II/II(777-77)
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)
湯通し塩蔵わかめ	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
<u> </u>	酒精 (ブルコール)   酒精
<u>ハ ユ - ハ - 及・血</u> 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	/臼作
では前。いわし前。かつの前。かつのまくつエイス・6つ前。そうだかつの前。時母エイス	
パクンマップル・ひゅ・セ	■ 一番 大口土 火汁 / クーナン ・ 亜金 \
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	ļ
片口いわし・食塩	

2014年10月16日(木) こじか	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	556 kcal
麦ご飯	たんぱく質	19.6 g
チキンチャップ	脂質	21.1 g
★ひじきサラダ	カルシウム	179 mg
しゃがいものスープ煮	鉄	2.3 mg
フルーツ	食塩相当量	1.2 g
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 ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 【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 (卵・ナッツ類)

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	
	★麦ご飯		ブレルマ 及品	プレルマ 民間	
8998	滋賀県産キヌヒカリ	+			
L831		_			
L831	押麦	_			
	★チキンチャップ				
C813	<b>メナインテ</b> ヤツノ			<u></u> 鶏肉	
	塩	*			
Q301		*	小麦		
L101	小友材   油	_	小友	大豆	
Q102				人立	
Q510	ケチャップ	А А А		大豆・りんご	
Q007	ウスターソース	A		人豆・りんこ	
Q401	砂糖	A		<u></u>	
8999	コンソメ	Α		大豆·牛肉	
	   <u> </u>   <u> </u>	+			
1 550	★ひじきサラダ	+			₹:
L558	ひじき 人参				
A001	人参				
Q401	砂糖	$\perp$	.i. ±	<u></u>	
Q002			小麦	大豆	
Q014	みりん	$\perp$			
9000		$\perp$			
J203	ブロッコリー				
J112	コーン		60		
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	
	1101811.0= == == == ==	$\perp$			
4 = 4 0	★じゃがいものスープ煮				
A713	じゃが芋	$\perp$			
A206	玉ねぎ	$\perp$		<del></del>	
8999	コンソメ パセリ	$\perp$		大豆·牛肉	
Q741	ハセリ				
	1 - 1				
0047	★フルーツ	$\perp$			
G017	バナナ	$\perp$		バナナ	
	A state to the				
0 = 0 0	★牛乳・いりこ		<u>ज्</u>		
O536	牛乳		乳		
B329	いりこ				
		$\perp$			
		$\perp$			
	-	$\perp$			

ヨネーズ×は、マヨネーズなしサラダ

食品原材料	食品添加物
N	
食用大豆油·食用なたね油	
マト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
・某実(トマト・玉葱・にんにく・その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・アミノ酸液	増粘剤(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘
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
VIII 1 - 1 - 1 + A II.	
党脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 	製造用剤(アルコール)
ち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
は塩・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)
食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
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・君
パセリ	
†ロいわし・食塩	_

<u>2014年10月17日(金) 段上</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	477 kcal
★きつね丼	たんぱく質	17.4 g
★柿なます	脂質	9.8 g
味噌汁	カルシウム	203 mg
フルーツ	鉄	2.2 mg
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	2.3 g

アレルギー食品|アレルギー食品 コード 材料 ★きつね丼 卵原型·魚介食品·大豆製品·海藻·きのこ×は、 8998 滋賀県産キヌヒカリ 卵・かまぼこ・うどん揚げ・のり・干しシイタケなし 大豆 小麦 K108 味付うどん揚げ 牛丼に変更 (C001 牛肉50g) E031 かまぼこ 大豆 小麦 A206 玉ねぎ A001 人参 L401 干しいたけ J101 グリンピース X726 細切のり 9000 和風だし Α Q002 醤油 Α 小麦 大豆 Q014 みりん Α Q401 砂糖 Α L106 片栗粉 N701 卵 \* 卵 ★柿なます 卵つなぎ・乳つなぎ×は、 A002 大根 A101 胡瓜 ハムなし酢の物に変更 G010 柿 卵·乳 大豆·豚肉 D004 ロースハム Q022 穀物酢 В 小麦 大豆 Q001 醤油 В Q401 砂糖 В ★味噌汁 小麦 小麦麺・きのこ×はそうめん・えのきなし L301 そうめん J188 ほうれん草 J189 南瓜入り味噌汁に変更 A352 えのき 大豆 Q203 味噌 大豆 Q202 味噌 さば 8998 だし[無添加] ★フルーツ G005 オレンジ オレンジ ★牛乳・いりこ・お茶 牛乳×は牛乳なし O536 牛乳 B329 いりこ 青魚×は、いりこなし N213 麦茶

食品原材料	食品添加物
由揚げ(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	**E/13 *13*E/13
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン・赤10
乾のり	
き塩・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)
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	
マロース肉・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・たん白加水分解料	J リン酸塩・調味料(アミ/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
米・アルコール・酒粕	411/4 FD 411/ 11
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)
小麦粉•食塩	
大豆·米·塩	酒精(アルコール)
大豆·米·食塩	酒精
はば節・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	
†ロいわし・食塩	_
	<u>†                                      </u>

2014年10月20日(月) 段上·阪急	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	364 kcal
五目うどん	たんぱく質	14.5 g
<b>★</b> ちくわのカレーフリッター	脂質	12.3 g
フルーツ(黄桃缶)	カルシウム	188 mg
牛乳・いりこ・お茶	鉄	0.8 mg
	食塩相当量	2.5 g

| アレルギー食品 | アレルギー食品 |①小麦麺・米×はうどんなし持参 コード 材料 ★五目うどん 小麦 L215 うどん ②小麦麺·大豆製品·きのこ·海藻·魚介調×は、 豚肉 C102 豚肉 うどん・厚揚・干しシイタケ・うどんだし・昆布なし C125 豚肉 K105 厚揚 豚肉 米粉めん 40gに変更(出し・醤油・みりん) 大豆 (沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加え、 A052 白菜 8分茹で、水で洗って水切りし A206 玉ねぎ 汁に加えて少し煮る) A001 人参 A803 ごぼう L401 干しいたけ A734 青ねぎ 大豆・さば・豚肉 小麦 Q621 うどんだし R099 水 L510 だし昆布 ★ちくわのカレーフリッター 魚介食品・卵つなぎ・乳つなぎ×は 大豆·豚肉 E101 ちくわ 小麦 ちくわ・ころも揚げ粉なし J133 ポテトフライ30g に変更 L112 ころも揚げ粉 小麦·卵·乳 大豆 Q704 カレー粉 (新しい油を使う) L101 小麦粉 小麦 大豆 Q102 油 ★フルーツ(黄桃缶) もも(加熱)×はG008りんご1/8ケに変更 ŧŧ M151 黄桃{缶詰} ★牛乳・いりこ・お茶 乳 牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶) O536 牛乳 青魚×は、いりこなし B329 いりこ N213 麦茶

소ㅁద++씨	<u> </u>
食品原材料	食品添加物
小主料・で/ 料・合作	<b>高永□士 业</b> √
小麦粉・でん粉・食塩	酸味料
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
八立 尔 朱佳畑	
醤油(本醸造)・米発酵調味料・食塩・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・かつおぶしエキス・かつおエキス	調味料(アミノ酸等)・アルコール
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	·마구조 / 씨〉 헤마 씨/코 기파였는 기미다 미 마디테 웨이
黒肉・こん材・恒初にんロ・ふこつ裾・艮・塩・恒初油・砂裾・光路調味液・豚油 小麦粉・コーンフラワー・でん粉・食塩・脱脂粉乳・植物たんぱく加水分解物・香辛料・全卵粉・植物油脂	加工 じん材・調味料(アミノ酸寺)・ブルヒトール・ドロ調袋剤 ベーキングパウダー・調味料(アミノ酸)・着色料(カロチノイド)・増粘剤(グアーガム)
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌク・リーク・チリヘッハ。一・オールスハ。イス他	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
アプラフ・コグランテー・フェン・フェスティー・ファインバー・オールスパイス旧	
食用大豆油・食用なたね油	
KINVELIA KIN GICIGIA	
黄桃•砂糖•水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	_

2014年10月22日(水) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	469 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17.9 g
肉豆腐	脂質	13.2 g
もやしと胡瓜の梅おかか和え	カルシウム	230 mg
味噌汁(南瓜・大根)	鉄	2.1 mg
フルーツ	食塩相当量	1.5 g
牛乳・いりこ・お茶		

アレルギー食品|アレルギー食品 コード 材料 ★麦ご飯 8998 滋賀県産キヌヒカリ L831 押麦 ★肉豆腐 大豆製品×は、焼豆腐なし煮物に変更 K004 焼豆腐 大豆 (肉多め) 牛肉 C001 牛肉 C035 牛肉 牛肉 A206 玉ねぎ K302 コンニャク J101 グリンピース Q401 砂糖 Q502 酒 Α Q014 みりん Α Q002 醤油 大豆 Α 小麦 9000 和風だし その他魚介×は花かつおなし和え物に変更 ★もやしと胡瓜の梅おかか和え A804 太もやし A101 胡瓜 A001 人参 L601 花かつお В M036 練梅 大豆 小麦 Q002 醤油 В Q014 みりん В 9000 和風だし В ★味噌汁(南瓜·大根) A104 かぼちゃ A002 大根 L320 麩 小麦 大豆 大豆 さば Q203 味噌 Q202 味噌 8998 だし[無添加] ★フルーツ りんご G008 りんご ★牛乳・いりこ・お茶 O536 牛乳 牛乳×は牛乳なし B329 いりこ 青魚×は、いりこなし N213 麦茶

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(にがり)
	<i>7</i> ,
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
■ 醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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	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)
かつお(荒亀節)	
梅・食塩	
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)
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	
<b></b>	

2014年10月27日(月) 段上·阪急	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	412 kcal
ロールパン	たんぱく質	11.4 g
★牛肉コロッケ	脂質	17.9 g
★マカロニサラダ	カルシウム	174 mg
スープ(玉ねぎ・ほうれん草)	鉄	1 mg
フルーツ	食塩相当量	2 g
牛乳・いりこ		

①乳含むパンのみ×は、 NEG麦ロール35g に変更

アレルギー食品 | アレルギー食品 | ②小麦×は、 コード 材料 Y830 白ご飯に変更 ★ロールパン 大豆 小麦·乳 4160 丸ロールパン ③小麦·米×は持参 **★牛肉コロッケ** J217 牛肉コロッケ 小麦·卵·乳 Q102 油 大豆 ★マカロニサラダ 小麦 卵·乳 L313 マカロニ 大豆·豚肉 D004 ロースハム J112 コーン J203 ブロッコリー A001 人参 卵 大豆 Q505 マヨネーズ Q301 塩 ★スープ(玉ねぎ・ほうれん草) A206 玉ねぎ J188 ほうれん草 A001 人参 L560 わかめ 8999 ブイヨン{無添加} 鶏肉 Q301 塩 ★フルーツ M147 みかん{缶詰} ★牛乳・いりこ O536 牛乳 B329 いりこ

卵つなぎ・乳つなぎ・小麦天ぷら×は 大豆·牛肉·カカオーチキンチャップに変更 (C204 とりもも60g ケチャップ・ウスターソース・塩・砂糖)

> 小麦麺・マヨネーズ・卵つなぎ・乳つなぎ×は マカロニ・ハム・マヨネーズなし 野菜サラダに変更 (酢・砂糖・塩)

海藻×は、わかめなしスープに変更

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶) 青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
及吅冰竹村	及吅冰加彻
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	□ ル対・袖針対(もサトッカット)・配配No.(6~10日)・ノーフトフーじ、ハク・禾料
小支切・砂棍・マーカリン・光的風味液・孔寺を主安原料とする良品・ハン的母・良塩	子に別・岩柏州(キリグラグ)・FF政NA(6~10月)・イーストノード・VC・省科
ばれいしょ・牛肉・玉葱・砂糖・乾燥マッシュボ汁・牛脂・醤油・粒上植物性たん白・着色料(コスアト・食塩・香辛料・パン粉・パプリカ色素・パックーニックス粉(小麦粉・でん粉・粉末油脂・食塩・卵白粉)	】 乳化剤・膨張剤・増粘剤(グァーガム)・調味料(アミノ酸)
	孔10月    服力を用・増われてアールム   ・調味杯(アミノ酸 )
食用大豆油・食用なたね油	
みも小ま物 デュニノ小まのもエリア	
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
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/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
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)
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	
湯通し塩蔵わかめ	
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	
- 1 1 The 1	T/2-1-101/11
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
II — I A IE	
片口いわし・食塩	_

2014年10月29日(水) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	431 kcal
鶏きのこおこわ	たんぱく質	20.1 g
サバの塩焼	脂質	12.5 g
小松菜のみぞれ和え	カルシウム	195 mg
★かき玉汁	鉄	2 mg
フルーツ	食塩相当量	2 g
牛乳・いりこ		

アレルギー食品|アレルギー食品 コード 材料 ★鶏きのこおこわ 大豆製品・きのこ×は、 8998 滋賀県産キヌヒカリ きのこおこわなし ゆかりご飯に変更 L821 もち米 C212 鶏ミンチ K107 うす揚げ 鶏肉 大豆 (Y830 白ご飯 ·L527 ゆかり国産) A356 本しめじ A352 えのき W099 まいたけ J192 インゲン 大豆 大豆 小麦 Q001 醤油 С Q002 醤油 С 小麦 С Q014 みりん Q502 酒 С Q603 和風だし ★サバの塩焼 青魚(サバ)×は、牛肉の炒め物に変更 さば B644 サバ (C001 牛肉40g A206玉ねぎ30g) Q301 塩 (醤油・砂糖・塩) 大豆 Q102 油 ★小松菜のみぞれ和え J191 小松菜 A001 人参 P156 大根おろし Q001 醤油 В 小麦 大豆 Q014 みりん В 9000 和風だし 卵原型×は、卵なしすまし汁に変更 ★かき玉汁 卵 N701 卵 A052 白菜 A001 人参 A734 青ねぎ さば 8998 だし{無添加} 大豆 Q001 醤油 小麦 Q014 みりん Q301 塩 ★フルーツ M149 パイン[缶詰] ★牛乳・いりこ 乳 O536 牛乳 牛乳×は牛乳なし B329 いりこ 青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
	447 FT 4-1 - 2014 27 - 4-1
大豆·植物油脂	凝固剤・消泡剤
	制作用刻/フェラール)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール) 製造用剤(アルコール)
	表足用別(アルコール)
醸造アルコール・米・米麹・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)	調味料(アミノ酸等)
	10月・ハイコ(ノ ベノ ロズ・ザ)
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	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)
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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
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10月30日(木) こじか	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	464 kcal
麦ご飯	たんぱく質	13.9 g
豚肉のチャプチェ風	脂質	13.8 g
キャベツの甘酢和え	カルシウム	202 mg
青切昆布の煮物	鉄	1.4 mg
フルーツ	食塩相当量	1.8 g
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 \_\_\_\_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【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	アレルキー食品
<del>-</del>	★麦ご飯		$\blacksquare$	, - , · 1 KHH	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
8998	滋賀県産キヌヒカリ		Н		
L831	押麦		Н		
LOSI	7年交		$\vdash$		
	★豚肉のチャプチェ風		$\vdash$		
C102	豚肉		Н		豚肉
	豚肉		Н		豚肉
L318	春雨		Н		13分1~1
A206	<b>全</b> 的		Н		
A103	ピーマン		Н		
Q102			Н		大豆
0401	  砂糖		$\vdash$		八立
Q401	1997   1997	_	Н	小主	+=
Q002	醤油 2.1.1	+	$\vdash\vdash\vdash$	小麦	大豆
	みりん	+	$\vdash\vdash$		
Q502	酒	+	$\vdash\vdash$		 
L412	<u>白ごま</u> 白ごま	+	$\vdash\vdash$		∟ぉ  ざ±
L407	口しま	+	$\vdash\vdash$		ごま ごま ごま
Q103	ごま油	_	$\square$		<u></u> よ
	A + ,				
A 051	★キャベツの甘酢和え		$\vdash \vdash$		
A051	キャベツ				
J112	コーン		Ш		
Q022	穀物酢		Ш	=	
	醤油		Ш	小麦	大豆
Q401	砂糖		Ш		
	\ <b>=</b> \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		Ш		
. 544	★青切昆布の煮物	$\perp$	Щ		
L511	青切昆布		Щ	=	
E101	ちくわ		Щ	小麦	大豆·豚肉
A001	人参		Щ		
Q102	油		ш		大豆
Q401	砂糖	В	Щ	=	<u> </u>
Q002	<b>醤</b> 油	В	ш	小麦	大豆
	みりん	В	ш		
9000	和風だし	В	ш		
	A	$\perp$	Ш		
	<b>★フルーツ</b> オレンジ	$\perp$	ш		
G005	オレンジ				オレンジ
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳 いりこ			乳	
B329	いりこ				

<b>♦□Ε₩</b> ₩	\$ D \( \frac{1}{2} \)
食品原材料	食品添加物
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
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	
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
白ごま	
ごま	
ごま種子	
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)
■ 魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調製剤
	3A - C. O [3]
食用大豆油・食用なたね油	
及川八立川 及川でには川	
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	表足用別(アルコール)
□□□ へ	調味料(アミノ酸等)
	<b>訓坏科(プミノ阪寺</b> )
片口いわし・食塩	

2014年10月31日(金) 段上	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	482 kcal	
コーンライス	たんぱく質	13.7 g	
★ベーコン入りパンプキンシチュー	脂質	12.6 g	
ツナとキャベツのソテー	カルシウム	185 mg	
フルーツ	鉄	1.2 mg	
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	3.1 g	

					_
コード	材料		アレルギー食品	アレルキー食品	
	★コーンライス				1
8998	滋賀県産キヌヒカリ				1
R099	水				1
Q604	コンソメ			大豆·牛肉	1
J112	コーン				1
Q604	コンソメ	*		大豆·牛肉	1
Q301	塩	*			1
					1
	★ベーコン入りパンプキンシチュー				卵つ
D014	ベーコン		卵·乳	大豆·豚肉	ベー:
A104	かぼちゃ				鶏肉.
A206	玉ねぎ				(C20
A001	人参				1
Q102	油			大豆	1
R099	水				1
Q725	クリームシチューの素		小麦·乳	大豆·豚肉·鶏肉	l
N027	牛乳		乳		l
J101	グリンピース				l
					1
	★ツナとキャベツのソテー				その1
M110	ツナフレーク			大豆	l
A051	キャベツ人参				l
A001	人参				l
W039	チンゲンサイ				l
W069	イエローピーマン				l
Q102	油			大豆	l
Q604	コンソメ			大豆·牛肉	1
					1
	★フルーツ				バナ
G017	バナナ			バナナ	G005
					1
	★牛乳・いりこ・お茶				1
O536	<b>牛乳</b> いりこ		乳		牛乳
B329	いりこ				青魚
N213	麦茶				
					1
					l
					1
					1
					1
					1
					1
					1
					1
	•	_		•	•

卵つなぎ・乳(料理・つなぎ・調)×は ベーコン・シチューの素・牛乳なし 鶏肉入りポトフに変更 (C207 とりもも小切20g・コンソメ・塩)

その他魚介×は、ツナなしソテーに変更

バナナ×は、 G005オレンジ1/8ケに変更

⊧乳×は牛乳なし f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
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	
長塩・アイストリン・砂糖・たん日川水方殊初・長用植物油脂・野米エキスパリダー(主ねさ・Iこんしん)・ビーノエキスパリダー・音辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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
■ 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
	7
食用大豆油・食用なたね油	
小麦粉・植物油器・デキストリン・砂糖粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オオフバウダー・酵母エキス・ティン・チキンブ・セン・野菜エキス・ボーフエキス・醤油加工品・番辛料・調味油・バラ・ニルカバウダー	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・E)
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
<u> </u>	
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
片口いわし・食塩	_