2014年10月1日(水) こじか

麦ご飯
★千切大根入り卵焼
★ベーコンと野菜のソテー
白菜と揚げの煮浸し
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	397 kcal
たんぱく質	14.9 g
脂質	10.5 g
カルシウム	201 mg
鉄	1.5 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
（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
【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						
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		卵		B651 サケ40gの塩焼に変更		
L402	千切大根					青首大根	
A058	青ねぎ						
B302	ちりめんじゃこ					いわし稚魚・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(青色1号)
Q001	醤油	A	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)
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	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)
	★ベーコンと野菜のソテー				卵つなぎ×は、ベーコンなし		
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	J112 コーン入りソテーに変更	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
A206	玉ねぎ						
A103	ピーマン						
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
	★白菜と揚げの煮浸し						
A052	白菜						
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						
G009	梨						
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳				
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2014年10月2日(木)　こじか

麦ご飯
白身魚のムニエルレモン醤油ソース
チンゲンサイの和えもの
蒸さつまいも
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	403 kcal
たんぱく質	15.3 g
脂質	6 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.1 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
（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
【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					
8998	滋賀県産キヌヒカリ					
L831	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			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q001	醤油	A	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）
Q022	穀物酢	A			米・アルコール・酒粕	
Q014	みりん	A			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q401	砂糖	A				
R099	水	A				
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
N029	レモン果汁				レモン・醸造酢	香料
	★チンゲンサイの和えもの					
W039	チンゲンサイ					
A001	人参					
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)
	★蒸さつまいも					
A201	さつま芋					
	★フルーツ					
M149	パイン{缶詰}				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10月3日(金)　段上・阪急

チャンポン
ツナともやしの中華和え
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	413 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	14.2 g
カルシウム	194 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	3.8 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

①小麦麺・米×は家より持参

②小麦(麺・つ)・魚介食品・乳調・ごま調×は
中華麺・かまぼこ・ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素なし
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

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
	★チャンポン					
L203	中華麺		小麦		小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
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)
A051	キャベツ					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	＊				
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
Q618	豚骨ラーメンスープの素		小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま	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	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぷん)
R099	水					
	★ツナともやしの中華和え					
M110	ツナフレーク			大豆	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A804	太もやし					
J191	小松菜					
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)
L412	白ごま			ごま	白ごま	
Q103	ごま油			ごま	ごま種子	
	★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				片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					

2014年10月6日(月)　段上・阪急

①段上

麦ご飯
鶏肉のバーベキューソース
平天と野菜のソテー
味噌汁
フルーツ(黄桃缶)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	525 kcal
たんぱく質	20.2 g
脂質	18.3 g
カルシウム	163 mg
鉄	1.4 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
	★麦ご飯					
8998	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	塩					
L101	小麦粉	小麦				
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)				ぶどう	酸化防止剤
Q007	ウスターソース		大豆・りんご		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	増粘剤(ｸﾞｱｰｶﾞﾑ)・カラメル色素・甘味料(甘草)
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	
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)
8999	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
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
	★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	平天			J112　コーン入りソテーに変更	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
A206	玉ねぎ					
J192	インゲン					
A001	人参					
W069	イエローピーマン					
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
	★味噌汁			海藻×は、わかめなし味噌汁		
A002	大根					
A713	じゃが芋					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
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		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(黄桃缶)			もも(加熱)×は、黄桃缶なし		
M151	黄桃{缶詰}		もも	G008りんご1/8ケに変更	黄桃・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(阪急はお茶)		
B329	いりこ			青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					

2014年10月8日(水)　段上

★ウインナーピラフ
ミンチカツ
★キャベツサラダ
スープ(ﾌﾞﾛ･もやし)
かぼちゃプリン
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	588 kcal
たんぱく質	18.9 g
脂質	18.2 g
カルシウム	197 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	3.4 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
	★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		
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	水						
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						
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
A206	玉ねぎ						
J112	コーン						
J101	グリンピース						
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
Q301	塩	＊					
					小麦天ぷら・乳つなぎ×は、メンチカツなし		
	★ミンチカツ				牛肉の炒め物に変更		
J252	メンチカツ		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	(C001 牛肉40g　A206玉ねぎ30g	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	醤油・塩・砂糖)	食用大豆油・食用なたね油	
	★キャベツサラダ						
A051	キャベツ				卵つなぎ・魚介食品×は、カニかまなし		
A101	胡瓜				サラダに変更		
A001	人参						
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆		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(紅麹)
N029	レモン果汁	B				レモン・醸造酢	香料
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q401	砂糖	B					
Q301	塩	B					
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)
Y238	オリーブ油	B					
	★スープ(ﾌﾞﾛ･もやし)				きのこ×は、えのきなしスープに変更		
A804	太もやし						
J203	ブロッコリー						
A001	人参						
A352	えのき						
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						
	★かぼちゃプリン				乳料理×は、かぼちゃプリンなし		
U850	やわらかプリンの素		乳	大豆	R185　ぶどうゼリーに変更	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
R099	水						
N027	牛乳		乳				
J141	かぼちゃピューレ					かぼちゃ	
X604	寒天					海藻(紅藻類)	
	★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						

2014年10月9日(木)　段上・阪急

ロールパン
豚肉のオイスターソース炒め
コーンポテト
スープ(白菜・しめじ)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	421 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	20 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	2.3 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

①乳含むパンのみ×は、
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)

乳製品・乳料理×は、牛乳・バターなし
コーンポテトに変更(塩)

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

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
	★豚肉のオイスターソース炒め					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
A702	ピーマン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース				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
	★コーンポテト					
A713	じゃが芋					
J112	コーン					
Q741	パセリ				パセリ	
N027	牛乳		乳			
N001	バター		乳	大豆	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)
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	*				
	★スープ(白菜・しめじ)					
A052	白菜					
J188	ほうれん草					
A356	本しめじ					
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					
M147	みかん{缶詰}				みかん・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10月10日(金)　こじか

麦ご飯
牛肉と根菜の信州煮
★かぼちゃのマヨ焼き
もやしの塩昆布和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	459 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	13.6 g
カルシウム	234 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	1.6 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（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
【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							
8998	滋賀県産キヌヒカリ							
L831	押麦							
	★牛肉と根菜の信州煮							
C001	牛肉				牛肉			
K105	厚揚				大豆		大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
A002	大根							
A001	人参							
A003	ごぼう							
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)
	★かぼちゃのマヨ焼き							
A104	かぼちゃ							
Q505	マヨネーズ			卵	大豆		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)
Q301	塩	*						
	★もやしの塩昆布和え							
A804	太もやし							
W057	小松菜							
H018	細切塩吹昆布			小麦	大豆		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(甘味料)・乳酸ナトリウム・グリシン・プルラン・タマリンドガム
	★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	—

マヨネーズ×は、マヨネーズなし焼かぼちゃ（塩）

2014年10月15日(水)　段上

夕焼けご飯
アジの蒲焼風
★チンゲンサイの菜種和え
味噌汁(さつま芋・玉ねぎ)
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	442 kcal
たんぱく質	19.5 g
脂質	10.4 g
カルシウム	195 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	2.3 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
	★夕焼けご飯						
8998	滋賀県産キヌヒカリ						
A001	人参						
J144	人参ピューレ					人参	
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)
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	
Q603	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)	調味料(アミノ酸等)
	★アジの蒲焼風						
B641	アジ				青魚(アジ)×は、アジなし		
Q502	酒	A			鶏肉に変更	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	(C204　とりもも60g)	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						
	★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		
A804	太もやし						
N701	卵		卵				
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
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(さつま芋・玉ねぎ)				海藻×は、わかめなし味噌汁に変更		
A201	さつま芋						
A206	玉ねぎ						
A052	白菜						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
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		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						

2014年10月16日(木)　こじか

麦ご飯
チキンチャップ
★ひじきサラダ
じゃがいものスープ煮
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	556 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	21.1 g
カルシウム	179 mg
鉄	2.3 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
（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
【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							
8998	滋賀県産キヌヒカリ							
L831	押麦							
	★チキンチャップ							
C813	鶏肉				鶏肉			
Q301	塩	*						
L101	小麦粉			小麦				
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q510	ケチャップ	A					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご		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	増粘剤（ｸﾞｱｰｶﾞﾑ）・カラメル色素・甘味料（甘草）
Q401	砂糖	A						
8999	コンソメ	A			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
	★ひじきサラダ					マヨネーズ×は、マヨネーズなしサラダ		
L558	ひじき							
A001	人参							
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	
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)
J203	ブロッコリー							
J112	コーン							
Q505	マヨネーズ			卵	大豆		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）
	★じゃがいものスープ煮							
A713	じゃが芋							
A206	玉ねぎ							
8999	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
Q741	パセリ						パセリ	
	★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10月17日(金)　段上

★きつね丼
★柿なます
味噌汁
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	477 kcal
たんぱく質	17.4 g
脂質	9.8 g
カルシウム	203 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.3 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
	★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		
K108	味付うどん揚げ		小麦	大豆	牛丼に変更 （C001 牛肉50g）	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
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）
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					乾のり	
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)
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	
Q401	砂糖	A					
L106	片栗粉	*				馬鈴薯澱粉	
N701	卵		卵				
	★柿なます				卵つなぎ・乳つなぎ×は、		
A002	大根				ハムなし酢の物に変更		
A101	胡瓜						
G010	柿						
D004	ロースハム		卵・乳	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
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					
	★味噌汁						
L301	そうめん		小麦		小麦麺・きのこ×はそうめん・えのきなし	小麦粉・食塩	
J188	ほうれん草				J189　南瓜入り味噌汁に変更		
A352	えのき						
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		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						
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						

2014年10月20日(月)　段上・阪急

五目うどん
★ちくわのカレーフリッター
フルーツ(黄桃缶)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	364 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂質	12.3 g
カルシウム	188 mg
鉄	0.8 mg
食塩相当量	2.5 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
	★五目うどん				①小麦麺・米×はうどんなし持参		
L215	うどん		小麦		②小麦麺・大豆製品・きのこ・海藻・魚介調×は、	小麦粉・でん粉・食塩	酸味料
C102	豚肉			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			豚肉	米粉めん　40gに変更(出し・醤油・みりん)		
K105	厚揚			大豆	(沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加え、	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
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						
Q621	うどんだし		小麦	大豆・さば・豚肉		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
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		
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	ちくわ・ころも揚げ粉なし	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
L112	ころも揚げ粉		小麦・卵・乳	大豆	J133　ポテトフライ30g　に変更	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	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(ｸﾞｱｰｶﾞﾑ)
Q704	カレー粉	*			(新しい油を使う)	ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス他	
L101	小麦粉		小麦				
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★フルーツ(黄桃缶)				もも(加熱)×はG008りんご1/8ケに変更		
M151	黄桃{缶詰}			もも		黄桃・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(阪急はお茶)		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶						

2014年10月22日(水)　段上

麦ご飯
肉豆腐
もやしと胡瓜の梅おかか和え
味噌汁(南瓜・大根)
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	469 kcal
たんぱく質	17.9 g
脂質	13.2 g
カルシウム	230 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	1.5 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
	★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)	大豆・水	凝固剤(にがり)
C001	牛肉			牛肉			
C035	牛肉			牛肉			
A206	玉ねぎ						
K302	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
J101	グリンピース						
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)
	★もやしと胡瓜の梅おかか和え				その他魚介×は花かつおなし和え物に変更		
A804	太もやし						
A101	胡瓜						
A001	人参						
L601	花かつお					かつお(荒亀節)	
M036	練梅	B				梅・食塩	
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)
	★味噌汁(南瓜・大根)						
A104	かぼちゃ						
A002	大根						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
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		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						
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						

2014年10月27日(月)　段上・阪急

ロールパン
★牛肉コロッケ
★マカロニサラダ
スープ(玉ねぎ・ほうれん草)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	412 kcal
たんぱく質	11.4 g
脂質	17.9 g
カルシウム	174 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	2 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

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
③小麦・米×は持参

卵つなぎ・乳つなぎ・小麦天ぷら×は
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

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					
4160	丸ロールパン		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
	★牛肉コロッケ					
J217	牛肉コロッケ		小麦・卵・乳	大豆・牛肉・カカオ	ばれいしょ・牛肉・玉葱・砂糖・乾燥マッシュポテト・牛脂・醤油・粒上植物性たん白・着色料(コロア)・食塩・香辛料・パン粉・パプリカ色素・バッターミックス粉(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)
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★マカロニサラダ					
L313	マカロニ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
D004	ロースハム		卵・乳	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
J112	コーン					
J203	ブロッコリー					
A001	人参					
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	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)
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				湯通し塩蔵わかめ	
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					
M147	みかん{缶詰}				みかん・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10月29日(水)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	431 kcal
たんぱく質	20.1 g
脂質	12.5 g
カルシウム	195 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	2 g

鶏きのこおこわ
サバの塩焼
小松菜のみぞれ和え
★かき玉汁
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		食品原材料	食品添加物
	★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		
L821	もち米				ゆかりご飯に変更		
C212	鶏ミンチ			鶏肉	(Y830　白ご飯　・L527　ゆかり国産)		
K107	うす揚げ			大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A356	本しめじ						
A352	えのき						
W099	まいたけ						
J192	インゲン						
Q001	醤油	C	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)
Q002	醤油	C	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	C				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	C				醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q603	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)	調味料(アミノ酸等)
	★サバの塩焼				青魚(サバ)×は、牛肉の炒め物に変更		
B644	サバ			さば	(C001 牛肉40g　A206玉ねぎ30g)		
Q301	塩	*			(醤油・砂糖・塩)		
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★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	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					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)
	★かき玉汁				卵原型×は、卵なしすまし汁に変更		
N701	卵		卵				
A052	白菜						
A001	人参						
A734	青ねぎ						
8998	だし{無添加}			さば		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						
M149	パイン{缶詰}					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		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	—

2014年10月30日(木)　こじか

麦ご飯
豚肉のチャプチェ風
キャベツの甘酢和え
青切昆布の煮物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	464 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	13.8 g
カルシウム	202 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1.8 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（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
【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					
8998	滋賀県産キヌヒカリ					
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	
A206	玉ねぎ					
A103	ピーマン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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	
Q103	ごま油			ごま	ごま種子	
	★キャベツの甘酢和え					
A051	キャベツ					
J112	コーン					
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					
	★青切昆布の煮物					
L511	青切昆布					
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	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
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					
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10月31日(金)　段上

コーンライス
★ベーコン入りパンプキンシチュー
ツナとキャベツのソテー
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	482 kcal
たんぱく質	13.7 g
脂質	12.6 g
カルシウム	185 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	3.1 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
	★コーンライス						
8998	滋賀県産キヌヒカリ						
R099	水						
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
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	*					
	★ベーコン入りパンプキンシチュー						
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	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)	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
A104	かぼちゃ						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
R099	水						
Q725	クリームシチューの素		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉		小麦粉・植物油脂・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・オニオンパウダー・酵母エキス・チーズ・ナチュラルチーズ・野菜エキス・ホーウエキス・醤油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー	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)
N027	牛乳		乳				
J101	グリンピース						
	★ツナとキャベツのソテー				その他魚介×は、ツナなしソテーに変更		
M110	ツナフレーク			大豆		まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A051	キャベツ						
A001	人参						
W039	チンゲンサイ						
W069	イエローピーマン						
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				バナナ×は、 G005オレンジ1/8ケに変更		
G017	バナナ			バナナ			
	★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					片口いわし・食塩	―
N213	麦茶						