2014年11月5日(水)　段上

麦ご飯
白身魚フライ
★ハムと野菜のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め
味噌汁（白菜・わかめ）
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	436 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	9.9 g
カルシウム	181 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.3 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
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
					小麦パン・その他魚介×は		
	★白身魚フライ				チキンチャップに変更		
J506	白身魚フライ		小麦	大豆	（C204　とりもも60g	ホキ・パン粉・小麦粉・食塩・粉末状大豆たん白・水	調味料（アミノ酸等）
Q102	油			大豆	ケチャップ・ｳｽﾀｰｿｰｽ・塩・砂糖）	食用大豆油・食用なたね油	
	★ハムと野菜のｵｲｽﾀｰｿｰｽ炒め						
D004	ロースハム		卵・乳	大豆・豚肉	卵つ・乳つ・魚介調×は、	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
J192	インゲン				ハム・オイスターソースなし		
A206	玉ねぎ				J112　コーン入りソテーに変更		
A001	人参						
Q103	ごま油			ごま		ごま種子	
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）
Y311	オイスターソース	A				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
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
	★味噌汁（白菜・わかめ）				海藻×はわかめなし味噌汁に変更		
A052	白菜						
J191	小松菜						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
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				もも（加熱）×は、黄桃缶なし		
M148	黄桃{缶詰}			もも	G005オレンジ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		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―
N213	麦茶						

2014年11月6日(木)　段上・阪急

海鮮チャンポン
棒々鶏サラダ
キャンディチーズ
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	362 kcal
たんぱく質	20 g
脂質	9.3 g
カルシウム	222 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	3.5 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
	★海鮮チャンポン						
L203	中華麺		小麦			小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
B207	ムキエビ		えび		②小麦(麺・つ)・えび・魚介(食品・調)×は		
E031	かまぼこ		小麦	大豆	中華麺・えび・かまぼこ・ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素なし	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				豚肉入り米粉めんに変更		
A206	玉ねぎ				C102　豚肉20g		
A001	人参				米粉めん　40g　(中華だし・醤油・塩)		
Q102	油			大豆	(沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加え、	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*			8分茹で、水で洗って水切りし		
8999	中華だし	*	小麦	大豆・鶏肉	汁に加えて少し煮る)	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
Q623	塩ラーメンスープの素			大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・貝		食塩・砂糖・発酵調味料・ポークエキス・チキンエキス・魚介エキス(いりこ・帆立・かつお)・昆布エキス・野菜エキス・しょうがエキス・たん白加水分解物・こしょう・食用油脂・ねぎ油	調味料(アミノ酸等)・酸味料
R099	水						
	★棒々鶏サラダ				ごま・ごま油×は、ごま・ごま油なし		
W458	ささみ			鶏肉	サラダに変更		
A804	太もやし						
A101	胡瓜						
W069	イエローピーマン						
Q201	味噌			大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q401	砂糖						
L407	白ごま			ごま		ごま	
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)
Q022	穀物酢	*				米・アルコール・酒粕	
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
Q103	ごま油			ごま		ごま種子	
	★キャンディチーズ				乳製品×はチーズなし		
N050	キャンディチーズ		乳		G008りんご1/10ケに変更	ナチュラルチーズ・水	乳化剤・重曹・クエン酸鉄Na
	★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11月7日(金) こじか

わかめご飯
豚じゃが
★大根とカニかまの酢の物
★蒸しシューマイ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	449 kcal
たんぱく質	14.1 g
脂質	11.8 g
カルシウム	164 mg
鉄	1.2 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
（マヨネーズ・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
	★わかめご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L508	炊込わかめ					わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
	★豚じゃが						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A713	じゃが芋						
K303	糸コンニャク					コンニャク精粉・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)
	★大根とカニかまの酢の物						
A002	大根						
A101	胡瓜						
J112	コーン						
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)
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						
	★蒸しシューマイ						
J031	シューマイ			小麦・卵	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	玉ねぎ・鶏肉・小麦粉・豚脂・粒状植物性たん白・ゼラチン・ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ・でん粉・砂糖・豚肉・食塩・醤油・卵白・たん白加水分解物・ぶどう糖・香辛料・粉末状植物性たん白・チキンエキス・ポークエキス・水	調味料(アミノ酸等)
	★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11月10日(月) 段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	370 kcal
たんぱく質	11.3 g
脂質	15 g
カルシウム	184 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	1.7 g

ロールパン
かぼちゃコロッケ
★ウインナーと大豆のトマト煮
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米・(小麦)×は、家より持参

②小麦×は、Y830 白ご飯に変更

③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更

小麦パン・乳パン×は、コロッケなし
鶏肉の照焼に変更
(C204 とりもも60g)

卵つなぎ・大豆・豆類・小麦×は
ウインナー・大豆・インゲン・小麦粉なし
A207 じゃが芋 20g・J112 コーン5g
入りトマト煮に変更

きのこ×はえのきなしスープに変更

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
	★かぼちゃコロッケ					
J010	かぼちゃコロッケ		小麦・乳	大豆	かぼちゃ・野菜パン粉・小麦粉・たまねぎ・砂糖・濃縮乳・マーガリン・植物油脂・食塩・レシチン・水	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ウインナーと大豆のトマト煮					
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
X968	水煮大豆			大豆		
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	
Q301	塩					
L101	小麦粉		小麦			
Q510	ケチャップ	B			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	B		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)
R099	水					
	★スープ					
A051	キャベツ					
J188	ほうれん草					
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					
	★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11月12日(水)　段上

麦ご飯
ハオユー豆腐
もやしとチンゲン菜の塩昆布和え
味噌汁(大根・さつま芋)
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	459 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	12.7 g
カルシウム	247 mg
鉄	1.7 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							
L826	滋賀県産こしひかり							
L831	押麦							
	★ハオユー豆腐					大豆製品・魚介調・甲殻エキス(かに)・乳調・		
K001	豆腐				大豆	ごま調・枝豆×は、	大豆・水	凝固剤(にがり)
C102	豚肉				豚肉	豆腐・枝豆・オイスターソース・中華調味料なし		
C125	豚肉				豚肉	豚肉と野菜(枝豆以外)の炒め物に変更		
A052	白菜					(中華だし・醤油・塩)		
A001	人参							
A206	玉ねぎ							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース	A					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
Q605	中華調味料	A		小麦・かに・乳	大豆・豚肉・鶏肉・ごま		食塩・畜肉エキス・砂糖・動植物油脂・醤油・魚介エキス・ネギパウダー・野菜エキス・香辛料	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工デンプン)・増粘剤(キサンタンガム)・酸味料・香料
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	
J704	枝豆				大豆			
	★もやしとチンゲン菜の塩昆布和え					魚介食品・海藻×は、		
A804	太もやし					ちくわ・昆布なしJ112 コーン入り和え物に変更		
W039	チンゲンサイ					(出し・醤油・みりん)		
E032	ちくわ			小麦	大豆・豚肉		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調製剤・ビタミンC・増粘多糖類
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
	★味噌汁(大根・さつま芋)							
A201	さつま芋							
A002	大根							
L320	麩			小麦			小麦粉・小麦グルテン	
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					バナナ×は、		
G017	バナナ				バナナ	G005オレンジ1/8ケに変更		
	★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							

2014年11月13日(木)　こじか

麦ご飯
鶏肉の磯辺揚げ
小松菜としめじの煮浸し
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	514 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	20.8 g
カルシウム	211 mg
鉄	2.9 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
（マヨネーズ・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					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★鶏肉の磯辺揚げ					
C204	鶏肉			鶏肉		
Q301	塩					
L539	あおさ粉					
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★小松菜としめじの煮浸し					
J191	小松菜					
A356	本しめじ					
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)
	★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					
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11月14日(金)　段上

大根ときのこの和風カレー
★ポテトサラダ
みかん入りオレンジかん
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	567 kcal
たんぱく質	13.8 g
脂質	20.5 g
カルシウム	169 mg
鉄	1.3 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
	★大根ときのこの和風カレー					きのこ・海藻・乳調・ごま調・バナナ×は		
L826	滋賀県産こしひかり					しめじ・エリンギ・えのき・ｶﾚｰﾙｰ・昆布なし		
A002	大根（葉付き）					煮物　＋　白ご飯に変更		
A002	大根（葉付き）					（出し・醤油・味醂・砂糖・酒）		
L510	だし昆布					(カカオ・やまいもは該当なし)		
C102	豚肉				豚肉			
C125	豚肉				豚肉			
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
A356	本しめじ							
A355	エリンギ							
A352	えのき							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
R099	水							
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・オニオンパウダー・鉄強化剤・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・はちみつ・ポークエキス・粉末ソース・ごまペースト・粉乳(小麦粉ふくむ)・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(じゃが芋・さつま芋・白菜・キャベツ・玉ねぎ・人参・セロリ)・かぼちゃ・ほうれん草・なすいも・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
	★ポテトサラダ					ﾏﾖﾈｰｽﾞ×は、ﾏﾖﾈｰｽﾞなしサラダ（塩）		
A713	じゃが芋							
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）
Q301	塩	*						
	★みかん入りオレンジかん							
X604	寒天						海藻（紅藻類）	
R099	水							
X819	オレンジジュース				オレンジ		オレンジ	香料
M147	みかん{缶詰}						みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
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							

2014年11月17日(月) 段上

麦ご飯
牛肉と厚揚げの煮物
★キャベツのごま酢和え
★かき玉汁
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	443 kcal
たんぱく質	16.2 g
脂質	12.1 g
カルシウム	231 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	1.7 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						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★牛肉と厚揚げの煮物				大豆製品・きのこ×は、		
C001	牛肉			牛肉	厚揚げ・しいたけなし煮物に変更		
C035	牛肉			牛肉			
K118	厚揚			大豆		豆乳・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)・水	トレハロース・豆乳用凝固剤
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	
L401	干しいたけ						
J101	グリンピース						
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)
	★キャベツのごま酢和え				卵つなぎ・魚介食品・ごま×は、		
A051	キャベツ				かにかま・ごまなし酢の物に変更		
A101	胡瓜						
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)
L407	白ごま	B		ごま		ごま	
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					
	★かき玉汁				卵原型・きのこ×は、卵・えのきなし		
N701	卵		卵		L320 麩入りすまし汁に変更		
A052	白菜						
A352	えのき						
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				もも(加熱)×は、黄桃缶なし		
M148	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		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶						

2014年11月19日(水)　段上

★五目チャーハン
鶏肉の唐揚げ
ほうれん草とﾓﾔｼのおかか和え
わかめスープ
★焼菓子
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	624 kcal
たんぱく質	22.4 g
脂質	25.4 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.8 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
	★五目チャーハン					
L826	滋賀県産こしひかり					
Q654	チャーハンの素		小麦	大豆・りんご・豚肉・ごま・貝	ポークエキス・食塩・大豆油・香味油・醤油・ゴマ油・酵母エキス・にんにく・胡椒・ｵｲｽﾀｰｿｰｽ・老酒	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤(ｷｻﾝﾀﾝｶﾞﾑ)
C111	豚ミンチ			豚肉		
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ					
J112	コーン					
A702	ピーマン					
Q103	ごま油			ごま	ごま種子	
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
Q301	塩	*				
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)
N701	卵		卵			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*				
	★鶏肉の唐揚げ					
C812	鶏肉			鶏肉		
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
A301	土生姜	A				
L101	小麦粉		小麦			
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ほうれん草とﾓﾔｼのおかか和え					
J188	ほうれん草					
A804	太もやし					
A001	人参					
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)	
	★わかめスープ					
L560	わかめ				湯通し塩蔵わかめ	
L318	春雨				甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
A002	大根					
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					
	★焼菓子					
9535	焼菓子(ﾌﾟﾚｰﾝ)		小麦・卵・乳	大豆・ナッツ類	マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ他	膨張剤・乳化剤他
	★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					

卵原型・ごま調・魚介調×は、
卵・チャーハンの素・ごま油なしチャーハンに変更
(Y830　白ご飯・ﾐﾝﾁ・野菜・塩・中華だし・醤油)

小麦×は、小麦粉なし竜田揚げ
(片栗粉のみをまぶして揚げる)

その他魚介×は花かつおなし和え物

海藻×はわかめなし
A001　人参5g入りスープ

小麦・卵菓子・乳菓子・ナッツ×は焼菓子なし
R421ーロゼリーに変更
(〆切4日前、送り日は火曜か木曜のみ)

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

2014年11月20日(木)　こじか

麦ご飯
豚肉と野菜のケチャップ炒め
さつま芋のバター焼
小松菜の中華和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	417 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	12.5 g
カルシウム	51 mg
鉄	1.1 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
（マヨネーズ・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					
L826	滋賀県産こしひかり					
L831	押麦					
	★豚肉と野菜のケチャップ炒め					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A206	玉ねぎ					
J192	インゲン					
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	
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	
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
	★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）
	★小松菜の中華和え					
W039	チンゲンサイ					
A001	人参					
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	
8998	だし{無添加}	B		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	
L407	白ごま			ごま	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					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年11月21日(金) 段上

麦ご飯
★サケのマヨネーズ焼
昆布イリチー
味噌汁(カボチャ・玉葱)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	499 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	17.3 g
カルシウム	213 mg
鉄	1.8 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						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★サケのマヨネーズ焼				マヨネーズ・小麦・その他魚介×は		
B651	サケ			さけ	豚肉の炒め物に変更		
Q301	塩	*			(C102 豚肉50g A206玉ねぎ15g		
L101	小麦粉		小麦		ケチャップ・ウスターソース・塩)		
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・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
	★昆布イリチー				海藻・大豆製品・枝豆×は、		
L511	青切昆布				昆布・うす揚げ・枝豆なし煮物に変更		
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	
K107	うす揚げ			大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A001	人参						
J704	枝豆			大豆			
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)
	★味噌汁(カボチャ・玉葱)						
A104	かぼちゃ						
A206	玉ねぎ						
J191	小松菜						
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						
G005	オレンジ			オレンジ			
	★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11月26日(水)　段上

ロールパン
ビーフシチュー
★チーズ入りペンネサラダ
フルーツポンチ(バナナ)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	518 kcal
たんぱく質	14.1 g
脂質	23.9 g
カルシウム	191 mg
鉄	1.1 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

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

乳調×はシチューの素なし
トマト煮に変更
(ピューレ・ケチャップ・コンソメ・砂糖・塩・醤油)

乳製品・ﾏﾖﾈｰｽﾞ×は、チーズ・ﾏﾖﾈｰｽﾞなし
サラダに変更
(Q540 ゆず醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸ)

バナナ×は、
バナナなしフルーツポンチに変更

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					
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
	★ビーフシチュー					
C035	牛肉			牛肉		
A713	じゃが芋					
A001	人参					
A206	玉ねぎ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q729	ビーフシチューの素		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	小麦粉・ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ・でんぷん・植物油脂・食塩・砂糖・ﾌﾞﾗｳﾝﾙｳ・ﾁｷﾝｴｷｽ・調味油・ﾄﾏﾄﾍｰｽﾄ・オニオンパウダー・玉ねぎ加工品・香辛料・酵母エキス・チキンブイヨン・ポークエキス・バルサミコソース・ワイン風発酵調味料	調味料(アミノ酸等)・着色料(カラメル・ハブリウ色素)・乳化剤・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・ビタミンE)・香辛料抽出物
Q512	トマトピューレ				トマト	
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	
Q301	塩					
J101	グリンピース					
	★チーズ入りペンネサラダ					
L343	ペンネ		小麦		デュラム小麦のセモリナ	
J203	ブロッコリー					
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	
N002	チーズ		乳		ナチュラルチーズ・水	乳化剤(リン酸Na・クエン酸Na)・重曹
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	*				
	★フルーツポンチ(バナナ)					
G017	バナナ			バナナ		
M147	みかん{缶詰}				みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
M149	パイン{缶詰}				パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
X604	寒天				海藻(紅藻類)	
R099	水					
Q401	砂糖					
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年11月27日(木)　こじか

麦ご飯
豚肉と野菜の焼肉風
もやしの青のり和え
かぼちゃの煮物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	497 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	17.1 g
カルシウム	154 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.3 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（マヨネーズ・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						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★豚肉と野菜の焼肉風						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A103	ピーマン						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
M035	焼肉のタレ			小麦	大豆・りんご・豚肉・ごま	醤油・ぶどう糖果糖液糖・玉ねぎ・砂糖・りんご果肉・植物性たん白加水分解物・にんにく・大豆発酵調味液・食塩・ごま油・醸造酢・コチジャン・ごま・はちみつ・ポークエキス・香辛料・でん粉・酵母エキス	増粘剤(加工でんぷん・キサンタン)・アルコール
	★もやしの青のり和え						
A804	太もやし						
A101	胡瓜						
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
L539	あおさ粉						
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)
	★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						
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11月28日(金)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	409 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	6.3 g
カルシウム	183 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	2 g

さつま芋ご飯
アジの味噌煮
白菜と小松菜のごま和え
すまし汁(そうめん)
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
	★さつま芋ご飯							
L826	滋賀県産こしひかり							
A201	さつま芋							
Q301	塩							
	★アジの味噌煮					青魚×は鶏肉に変更		
B641	アジ					C204　鶏もも　60g		
Q204	赤だし味噌	A			大豆		大豆・食塩・アルコール	調味料(アミノ酸等)
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
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)
	★白菜と小松菜のごま和え					乳調・魚介調・ごま・ごま調×は		
A052	白菜					ごま和えの素なし和え物に変更		
J191	小松菜					(出し・醤油・みりん)		
A001	人参							
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)
	★すまし汁(そうめん)					きのこ×はえのきなしすまし汁に変更		
L301	そうめん			小麦			小麦粉・食塩	
A206	玉ねぎ							
A352	えのき							
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					もも(加熱)×は、黄桃缶なし		
M148	黄桃{缶詰}				もも	G005オレンジ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		
B329	いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	―
N213	麦茶							