2015年1月5日(月)　こじか

献立	一食当りの栄養価	
麦ご飯 ミンチカツ スパゲティと野菜のソテー ほうれん草のごま和え フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	494 kcal
	たんぱく質	14.9 g
	脂質	13.8 g
	炭水化物	72.3 g
	カルシウム	188 mg
	鉄	1.6 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
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★ミンチカツ						
J252	メンチカツ			小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	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	食用大豆油・食用なたね油	
	★スパゲティと野菜のソテー						
L312	スパゲティ			小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ	
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	
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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	
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	*					
	★ほうれん草のごま和え						
J188	ほうれん草						
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
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）
	★フルーツ						
X710	黄桃{缶詰}				もも	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	
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2015年1月6日(火)　こじか

献立	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	493 kcal
鶏肉の照焼	たんぱく質	20.3 g
大根煮物	脂質	17.3 g
ツナとキャベツのレモン和え	炭水化物	60.3 g
フルーツ	カルシウム	160 mg
牛乳･いりこ	鉄	1.6 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
（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						
	★鶏肉の照焼						
C204	鶏肉				鶏肉		
Q102	油				大豆	食用大豆油･食用なたね油	
A301	土生姜						
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	
R099	水	A					
	★大根煮物						
A002	大根						
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)
5350	出汁						
	★ツナとキャベツのレモン和え						
M110	ツナフレーク				大豆	まぐろ･大豆油･野菜エキス･食塩	
A101	胡瓜						
A051	キャベツ						
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					
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)
	★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	—

2015年1月7日(水)　こじか

献立	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	465 kcal
★白身魚のコーンマヨネーズ焼	たんぱく質	16 g
粉ふき芋	脂質	15.6 g
★ベーコンと野菜のソテー	炭水化物	62.9 g
フルーツ	カルシウム	155 mg
牛乳・いりこ	鉄	0.8 mg
	食塩相当量	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						
	★白身魚のコーンマヨネーズ焼						
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	
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）
J112	コーン						
	★粉ふき芋						
A713	じゃが芋						
Q301	塩	*					
	★ベーコンと野菜のソテー						
D014	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉	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						
A001	人参						
J192	インゲン						
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						
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	—

マヨネーズ×は、マヨネーズなし
白身魚のムニエルに変更（塩・小麦・油）

コーンソテーを添える（油・コンソメ）

2015年1月8日(木)　こじか

	一食当りの栄養価	
麦ご飯 豚肉のオイスターソース炒め チンゲンサイの和えもの かぼちゃの煮物 フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	485 kcal
	たんぱく質	16 g
	脂質	16.3 g
	炭水化物	65.2 g
	カルシウム	168 mg
	鉄	1.4 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						
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
	★チンゲンサイの和えもの						
W039	チンゲンサイ						
A804	太もやし						
A352	えのき						
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					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						
M004	パイン{缶詰}					パイナップル・砂糖・水	クエン酸
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2015年1月9日(金)　段上・阪急

ロールパン(阪急)/麦ご飯(段上)
ハンバーグデミグラスソース
平天と野菜のソテー
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	402 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	17.2 g
炭水化物	44.8 g
カルシウム	178 mg
鉄	0.6 mg
食塩相当量	2.4 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

①米・（小麦）×は、家より持参

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(阪急)					②小麦×は、Y830 白ご飯に変更	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
4105	ロールパン							
						③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
	★麦ご飯(段上)							
L826	滋賀県産こしひかり							
L831	押麦							
				小麦・乳	大豆			
						小麦（つなぎ・ルー）乳つなぎ×はハンバーグなし	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）
	★ハンバーグデミグラスソース						食用大豆油・食用なたね油	
J706	ハンバーグ			小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉	豚肉のケチャップ炒めに変更	ぶどう	酸化防止剤
Q102	油				大豆	（C102　豚肉50g　玉ねぎ30g	もち米・米麸・醸造アルコール・糖類	
Q514	ワイン(赤)	A				トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ・塩）	トマト	
Q014	みりん	A					小麦粉・牛脂豚脂混合油・ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ・ｳｽﾀｰｿｰｽ・砂糖・食塩・ｿﾃｰｵﾆｵﾝ・人参・ﾋﾞｰﾌｴｷｽ・でんぷん・ﾌﾞﾗｳﾝﾙｳ・香辛料	調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料
Q512	トマトピューレ	A					トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
Q513	デミグラスソース	A		小麦	大豆・りんご・牛肉・豚肉			
Q510	ケチャップ	A						
Q301	塩	A				魚介食品・その他豆類×は		
						平天・インゲンなし	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
	★平天と野菜のソテー					J203　ブロッコリー入りソテー		
E203	平天							
J192	インゲン							
A206	玉ねぎ						食用大豆油・食用なたね油	
J112	コーン						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
Q102	油				大豆			
Q601	中華だし			小麦	大豆・鶏肉	海草×はわかめなしスープに変更		
							湯通し塩蔵わかめ	
	★わかめスープ							
L560	わかめ							
A713	じゃが芋							
A052	白菜						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	
A001	人参							
8999	ブイヨン{無添加}				鶏肉			
Q301	塩							
							みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★フルーツ							
M147	みかん{缶詰}							
						牛乳×は牛乳なし（阪急はお茶）		
	★牛乳・いりこ					青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
O536	牛乳			乳				
B329	いりこ							

2015年1月13日(火)　段上・阪急

①段上
ロールパン
★卵サラダコロッケ(1/2)
★フレンチサラダ
スープ
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	357 kcal
たんぱく質	10.6 g
脂質	15.3 g
炭水化物	42.8 g
カルシウム	175 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.8 g

①小麦×は、Y830　白ご飯に変更

②乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更

【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
	★ロールパン					小麦・卵原型・乳つなぎ×は		
4105	ロールパン			小麦・乳	大豆	卵サラダコロッケなし	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
						チキンチャップに変更（C204　とりもも60g）		
	★卵サラダコロッケ(1/2)					調味料を煮詰めて絡める）		
J009	玉子サラダコロッケ			小麦・卵・乳	大豆・りんご・鶏肉・ゼラチン	≪調味料≫	全卵・ばれいしょ・野菜パン粉・小麦粉・半固形状ドレッシング・たまねぎ・濃縮乳・植物油脂・砂糖・食塩・こしょう・チキンエキス・たん白加水分解物・水	レシチン・調味料（アミノ酸等）・酸味料
Q102	油				大豆	ケチャップ8g　ウスターソース2g	食用大豆油・食用なたね油	
						砂糖少々　ブイヨンスープ12g		
	★フレンチサラダ							
M110	ツナフレーク				大豆	卵ドレ・その他魚介×は、	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
J203	ブロッコリー					フレンチドレッシング・ツナなし		
A051	キャベツ					Q540　ゆず醤油ﾄﾞﾚに変更		
J113	人参,コーン,グリンピース							
Q549	フレンチドレッシング			卵	大豆		醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食用植物油脂・食塩・オニオンエキス・卵黄	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
Q401	砂糖	*						
	★スープ					海草×はわかめなしスープに変更		
A104	かぼちゃ							
A052	白菜							
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							
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					牛乳×は牛乳なし（阪急はお茶）		
O536	牛乳			乳		青魚×は、いりこなし		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—
N213	麦茶							

2015年1月14日(水)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	436 kcal
たんぱく質	20.5 g
脂質	10.6 g
炭水化物	61.6 g
カルシウム	193 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	1.2 g

麦ご飯
サケの焼南蛮
★小松菜ともやしの菜種和え
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		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						
	★サケの焼南蛮				その他魚介・小麦天ぷら×は		
B651	サケ			さけ	サケ・小麦粉なし牛肉と野菜の炒め物に変更		
L101	小麦粉		小麦		C001牛肉40g・野菜（醤油・砂糖）		
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A702	ピーマン						
Q022	穀物酢	A				米・アルコール・酒粕	
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）
	★小松菜ともやしの菜種和え				卵原型×は、卵なし和え物に変更		
J191	小松菜						
A804	太もやし						
N701	卵		卵				
Q103	ごま油			ごま		ごま種子	
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					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						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
A002	大根						
J188	ほうれん草						
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						

2015年1月15日(木)　こじか

献立	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	480 kcal
豚肉のチャプチェ風	たんぱく質	13.9 g
ひじきの煮物	脂質	14.8 g
揚かぼちゃ	炭水化物	70.9 g
フルーツ	カルシウム	210 mg
牛乳・いりこ	鉄	2.7 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	
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
L401	干しいたけ						
Q103	ごま油	*			ごま	ごま種子	
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	すりごま				ごま	白ごま	
L407	白ごま				ごま	ごま	
Q301	塩	*					
	★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						
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					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）
	★揚かぼちゃ						
A104	かぼちゃ						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*					
	★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	―

2015年1月16日(金)　段上

献立	一食当りの栄養価	
カレーライス ★コーンサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ・お茶	エネルギーkcal	538 kcal
	たんぱく質	13.3 g
	脂質	17.5 g
	炭水化物	79 g
	カルシウム	164 mg
	鉄	1.6 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
	★カレーライス			乳調・ごま調・バナナ×はカレールーなし 牛肉と野菜の洋風煮 ＋ 白ご飯に変更 (コンソメ・ケチャップ・砂糖・塩) (カカオ・やまいもは該当なし)		
L826	滋賀県産こしひかり					
C035	牛肉		牛肉			
A713	じゃが芋					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q703	カレールー	小麦・乳	大豆・バナナ・りんご・豚肉・鶏肉・ごま		豚脂・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・脱脂粉乳・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・粉乳小麦粉ルウ・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・しょう油加工品・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・ながいも・モロヘイヤ)・ポークエキス・香辛料・たん白加水分解物(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
	★コーンサラダ			魚介類食品・卵つなぎ・ごま×は カニ風味かまぼこ・香ごまドレッシングなし		
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・植物油・加エデンプン・水	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麹)
A051	キャベツ					
A001	人参					
Q825	香りごまドレッシング	小麦	大豆・ごま		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)
	★ぶどうかん					
X604	寒天				海藻(紅藻類)	
R099	水					
N345	グレープジュース				グレープ	香料
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					

2015年1月19日(月)　段上・阪急

ロールパン
★チーズグラタンカツ(1/2)
★さつまいもサラダ
具だくさんスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	425 kcal
たんぱく質	10.8 g
脂質	19 g
炭水化物	51.3 g
カルシウム	180 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

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
					①米・(小麦)×は、家より持参		
	★ロールパン						
4105	ロールパン		小麦・乳	大豆	②小麦×は、Y830 白ご飯に変更	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
	★チーズグラタンカツ(1/2)				③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
X882	チーズグラタンカツ60ケ		小麦・卵・乳	大豆・りんご・豚肉・鶏肉・ゼラチン		豚肉・鶏肉・豚脂・食塩・粉末状植物性たん白・砂糖・香辛料・水・牛乳・鶏肉・玉ねぎ・ほうれん草・脱脂粉乳・小麦粉・マカロニ・バター・植物油・香味食用油・ナチュラルチーズ・プロセスチーズ・粉末状混合調味料・半固体状ドレッシング・パン粉・ショートニング・大豆粉・食塩・植物油・水	増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・香料・加工デンプン・乳化剤・増粘多糖類
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
					小麦・卵つなぎ・乳×は		
	★さつまいもサラダ				チーズグラタンカツなし鶏肉の照焼に変更		
A201	さつま芋				(C204 とりもも60g 醤油・味醂・酒・油)		
A713	じゃが芋						
A101	胡瓜				マヨネーズ×は、マヨネーズなし		
L408	レーズン				(Q540 ゆず醤油ドレに変更)	レーズン・植物油(菜種)	
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	*					
	★具だくさんスープ						
L560	わかめ				海草・きのこ×は、	湯通し塩蔵わかめ	
A206	玉ねぎ				わかめ・しめじなしスープに変更		
A002	大根						
A001	人参						
A356	本しめじ						
J188	ほうれん草						
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		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	—

2015年1月21日(水)　段上

肉うどん
白菜とちくわの青のり和え
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	376 kcal
たんぱく質	15.1 g
脂質	13.2 g
炭水化物	47 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.3 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			アレルｷﾞｰ食品	アレルｷﾞｰ食品		食品原材料	食品添加物
						大豆製品・魚介調・海草×は、		
	★肉うどん					うす揚げ・うどんだし・昆布なし		
L201	うどん			小麦		肉うどんに変更	小麦粉・食塩	
C001	牛肉				牛肉	（出し・醤油・みりん）		
C035	牛肉				牛肉			
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
K107	うす揚げ				大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
A734	青ねぎ							
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・米麸・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						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）
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							
	★白菜とちくわの青のり和え					魚介食品・海草×は		
A052	白菜					ちくわ・あおさ粉なし和え物に変更		
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
J192	インゲン							
J112	コーン							
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・米麸・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）
	★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							

2015年1月22日(木)　こじか

	一食当りの栄養価	
ゆかりご飯	エネルギーkcal	421 kcal
サバのごま醤油煮	たんぱく質	17.8 g
★ハムと野菜のソテー	脂質	11.6 g
青切昆布の煮物	炭水化物	58.6 g
フルーツ	カルシウム	186 mg
牛乳・いりこ	鉄	1.4 mg
	食塩相当量	2.2 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
	★ゆかりご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L527	ゆかり					赤しそ・砂糖・食塩・酵母エキス	リンゴ酸
	★サバのごま醤油煮						
B644	サバ				さば		
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）
Q502	酒					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					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)
A301	土生姜						
L407	白ごま				ごま	ごま	
	★ハムと野菜のソテー						
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
A206	玉ねぎ						
A702	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
	★青切昆布の煮物						
L511	青切昆布						
A001	人参						
J101	グリンピース						
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					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	—

2015年1月23日(金)　段上

献立	一食当りの栄養価	
豚肉と厚揚げの信州煮	エネルギーkcal	271 kcal
胡瓜とわかめの酢の物	たんぱく質	12.9 g
★かき玉汁	脂質	13.7 g
フルーツ	炭水化物	22.3 g
牛乳・いりこ・お茶	カルシウム	231 mg
	鉄	1.6 mg
	食塩相当量	2.2 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

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
	★豚肉と厚揚げの信州煮					大豆製品×は厚揚げなし、		
						厚揚げなし豚肉と野菜の味噌煮に変更		
C102	豚肉				豚肉			
C125	豚肉				豚肉			
K105	厚揚				大豆		大豆・水・菜種油	凝固剤（にがり）
A002	大根							
A001	人参							
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						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）
	★胡瓜とわかめの酢の物					海藻×は		
A101	胡瓜					わかめなし酢の物に変更		
A804	太もやし							
L560	わかめ						湯通し塩蔵わかめ	
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							
	★かき玉汁							
N701	卵			卵		卵原型・きのこ×は、		
A206	玉ねぎ					卵・えのきなし		
J191	小松菜					L320　麸入りすまし汁に変更		
A352	えのき							
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							
M151	黄桃{缶詰}				もも	もも×は、黄桃なし	黄桃・砂糖・水	酸味料（クエン酸）
						G017　バナナ1/4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							

2015年1月26日(月)　段上・阪急

ロールパン
ビーフシチュー
★マカロニサラダ
フルーツポンチ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	504 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	23.6 g
炭水化物	57.8 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.2 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

①米・（小麦）×は、家より持参

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					②小麦×は、Y830　白ご飯に変更		
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
						③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
	★ビーフシチュー							
C035	牛肉				牛肉	小麦ルー・乳調・その他の豆類×は		
A713	じゃが芋					シチューの素・グリンピースなし		
A001	人参					トマト煮に変更		
A206	玉ねぎ					（コンソメ・トマトピューレ・ケチャップ・砂糖）		
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
R099	水							
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・ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ・ｵﾆｵﾝﾊﾟｳﾀﾞｰ・玉ねぎ加工品・香辛料・酵母ｴｷｽ・ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝ・ﾎﾟｰｸｴｷｽ・ﾊﾞﾙｻﾐｺｿｰｽ・ﾜｲﾝ風発酵調味料	調味料（アミノ酸等）・着色料（ｶﾗﾒﾙ・ﾊﾟﾌﾟﾘｶ色素）・乳化剤・香料・酸味料・酸化防止剤（ﾋﾞﾀﾐﾝC・ﾋﾞﾀﾐﾝ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							
	★マカロニサラダ							
L313	マカロニ			小麦		小麦麺・マヨネーズ×は	強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
A051	キャベツ					マカロニ・マヨネーズなし		
J112	コーン					野菜サラダに変更		
J203	ブロッコリー					（酢・砂糖・塩）		
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×は、		
M149	パイン{缶詰}					バナナなしフルーツポンチに変更	パインアップル・砂糖・水	酸味料（クエン酸）
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）
X604	寒天						海藻（紅藻類）	
R099	水							
Q401	砂糖							
	★牛乳・いりこ							
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	—

2015年1月28日(水)　段上

献立	一食当りの栄養価	
チキンピラフ	エネルギーkcal	636 kcal
★牛肉コロッケ	たんぱく質	16.8 g
★卵入り野菜炒め	脂質	23 g
スープ	炭水化物	87.3 g
★ミニマフィン{いちご}	カルシウム	179 mg
牛乳・いりこ・お茶	鉄	1.5 mg
	食塩相当量	3.3 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
						きのこ・枝豆×は、		
	★チキンピラフ					マッシュルーム・枝豆なしチキンピラフに変更		
L826	滋賀県産こしひかり							
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							
C201	鶏肉				鶏肉			
A206	玉ねぎ							
A001	人参							
J139	マッシュルーム							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
J704	枝豆				大豆			
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	*						
	★牛肉コロッケ					卵つなぎ・乳つなぎ×は、牛肉コロッケなし		
J217	牛肉コロッケ			小麦・卵・乳	大豆・牛肉	牛肉の炒め物に変更	ばれいしょ・牛肉・玉葱・砂糖・乾燥ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ・牛脂・醤油・粒上植物性たん白・着色料(ｺｺｱ)・食塩・香辛料・パン粉・ﾊﾟﾌﾟﾘｶ色素・ﾊﾞｯﾀｰﾐｯｸｽ粉(小麦粉・でん粉・粉末油脂・食塩・卵白粉)	乳化剤・膨張剤・増粘剤(ｸﾞｧｰｶﾞﾑ)・調味料(アミノ酸)
Q102	油				大豆	（C001 牛肉50g　A206玉ねぎ30g）	食用大豆油・食用なたね油	
	★卵入り野菜炒め							
N701	卵			卵		卵原型×は、卵なし		
A804	太もやし					J112コーン入り野菜炒めに変更		
A001	人参							
A702	ピーマン							
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）
Q502	酒	B					醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料（アミノ酸）・酸味料
	★スープ							
J188	ほうれん草							
A002	大根							
A104	かぼちゃ							
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							
	★ミニマフィン{いちご}					卵菓子・乳菓子・小麦×は		
5137	ミニいちごマフィン(オリ)30g			小麦・卵・乳	大豆	ミニマフィン{いちご}なし	砂糖・食用植物油脂・小麦粉・卵・粉末油脂・果糖ぶどう糖液糖・ストロベリー濃縮果汁・ブドウ糖・脱脂粉乳・食塩・加工でん粉	香料・酸味料・着色料（ラック）・膨張剤・増粘剤（キサンタン）・乳化剤
						R186　りんごゼリーに変更		
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳				
B329	いりこ					牛乳×は牛乳なし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					青魚×は、いりこなし		

2015年1月29日(木)　こじか

献立	一食当りの栄養価	
麦ご飯 豚肉と根菜の煮物 白菜とえのきのおかか和え 焼さつまいも フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	452 kcal
	たんぱく質	13.9 g
	脂質	13.3 g
	炭水化物	65.9 g
	カルシウム	185 mg
	鉄	1.4 mg
	食塩相当量	0.8 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						
	★豚肉と根菜の煮物						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
A002	大根						
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	
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					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)
	★白菜とえのきのおかか和え						
A052	白菜						
A062	水菜						
A352	えのき						
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)
L601	花かつお					かつお（荒亀節）	
	★焼さつまいも						
A201	さつま芋						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*					
	★フルーツ						
M151	黄桃{缶詰}				もも	黄桃・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	—

2015年1月30日(金)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	418 kcal
たんぱく質	17.4 g
脂質	7.9 g
炭水化物	65.9 g
カルシウム	193 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.1 g

かぶの葉入りわかめご飯
アジの蒲焼風
かぶらの甘酢和え
すまし汁
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		食品原材料	食品添加物
	★かぶの葉入りわかめご飯					海草×は炊き込みわかめなし		
L826	滋賀県産こしひかり					L527ゆかりご飯に変更		
600A	かぶらの葉							
L508	炊込わかめ						わかめ・食塩・砂糖	調味料（アミノ酸等）
	★アジの蒲焼風					青魚（アジ）×は、アジなし		
B641	アジ					鶏肉に変更		
Q502	酒	A				（C204 とりもも60g）	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		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							
	★かぶらの甘酢和え							
A006	かぶら							
A101	胡瓜							
A001	人参							
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							
	★すまし汁							
L301	そうめん			小麦			小麦粉・食塩	
A206	玉ねぎ							
J191	小松菜							
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							
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							