2015年5月1日(金)　こじか

麦ご飯
豚肉と大根の照り煮
胡瓜ともやしの酢の物
ポテトのゴマ揚げ
フルーツ(みかん缶)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	453 kcal
たんぱく質	14.2 g
脂質	12.7 g
カルシウム	177 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1.1 g
炭水化物	66.9 g

該当園児のアレルギーのみ記載
≪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					
7641	押麦(全粒(800gP					
	★豚肉と大根の照り煮					
8487	豚肉			豚肉		
8429	豚肉			豚肉		
I857	厚揚			大豆	丸大豆・でん粉・ぶどう糖・揚げ油(植物油脂)	デキストリン・豆腐用凝固剤
7397	大根					
7459	人参					
V084	いんげん					
V910	砂糖	A				
V937	醤油	A	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V951	酒	A			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
V953	みりん	A			水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
9000	和風だし			魚介エキス	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)
V731	片栗粉					
	★胡瓜ともやしの酢の物					
7392	胡瓜					
6174	太もやし					
V954	穀物酢				穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V910	砂糖					
	★ポテトのゴマ揚げ					
7666	シューストリングポテト				じゃがいも(遺伝子組換えではない)・植物油脂・ブドウ糖	ピロリン酸鉄Na
V909	塩					
V730	小麦粉		小麦			
I819	白ごま			ごま		
V872	なたね油				なたね油	
	★フルーツ(みかん缶)					
7823	みかん{缶詰}				温州みかん	記載なし
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆		

2015年5月7日(木)　こじか

麦ご飯
★メンチカツ
★ポテトサラダ
★ベーコンとインゲンのソテー
フルーツ(パイン缶15g)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	494 kcal
たんぱく質	11.8 g
脂質	13.5 g
カルシウム	52 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.1 g
炭水化物	83.3 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				→米・麦×は代替持参		
7641	押麦(全粒(800gP						
	★メンチカツ						
I141	メンチカツ		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	→小麦パン類×はメンチカツなし	植物性たん白(6.76)、鶏肉(18.04)、たまねぎ(11.6)、豚脂(3.22)、鶏皮(1.29)、ゼラチン(0.32)、パン粉(17.74)、フライミックス粉(5.97)、植物油脂(0.2)、砂糖(1.48)、トマトケチャップ(0.64)、食塩(0.58)、香辛料(0.22)、調味エキス(0.19)	L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)、コウリャン色素(0.02)、炭酸Ca(0.03)、グァーガム(0.01)、キサンタンガム(0.01)、水(31.49)
7941	なたね油				鶏肉の照焼に変更	食用なたね油	シリコーン
					8392鶏もも皮つき30g×2個(醤油・砂糖・みりん・油)		
	★ポテトサラダ						
V105	ポテト						
I370	ブロッコリー						
7459	人参						
V991	マヨネーズ		卵	大豆	→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし	食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
V909	塩	*			(酢・塩・砂糖)		
	★ベーコンとインゲンのソテー						
8493	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	→卵つなぎ・乳つなぎ×はベーコンなしに変更	豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、亜硝酸Na、コチニール色素
V084	いんげん						
V093	コーン						
V872	なたね油					なたね油	
I182	鶏ガラだし			鶏肉		食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
	★フルーツ(パイン缶15g)こじ						
V782	パイン{缶詰}			パイン	→パインナップル×はバナナ1／4に変更	パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		

2015年5月8日(金)　段上

麦ご飯
麻婆豆腐
さつま芋のあめがらめ
ほうれん草ともやしのごま和え
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	484 kcal
たんぱく質	16.7 g
脂質	12 g
カルシウム	248 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	1.6 g
炭水化物	74 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					
7641	押麦(全粒(800gP					
	★麻婆豆腐					
8319	豆腐			大豆	丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca)
8425	豚ミンチ			豚肉		
7412	玉ねぎ					
V872	なたね油				なたね油	
V910	砂糖	A				
V937	醤油	A	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V906	麦みそ(麦・米)	A		大豆		
V951	酒	A			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
I182	鶏ガラだし	A		鶏肉	食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
V731	片栗粉					
A734	青ねぎ					
	★さつま芋のあめがらめ					
7381	さつま芋					
V872	なたね油				なたね油	
V383	しらす干し			魚介類		
V910	砂糖	B				
V937	醤油	B	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V954	穀物酢	B			穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
R099	水	B				
	★ほうれん草ともやしのごま和え					
7407	ほうれん草					
6174	太もやし					
7459	人参					
8056	ごま和えの素		小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま・ごま	ごま・砂糖・粉末しょうゆ・エキス(鰹・昆布・チキン)・ごま油・食塩・馬鈴薯でんぷん・調味料(アミノ酸等)	
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
	★フルーツ					
7823	みかん{缶詰}				温州みかん	記載なし
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳		乳			
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆		
V884	麦茶TB(8．5g×54P					

→青魚・その他魚介類×は
ちりめんじゃこなし

乳調味料・青魚・ごま・ごま油×は
ごま和えの素なしお浸しに変更
(和風出し・醤油・砂糖)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年5月11日(月)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	409 kcal
たんぱく質	16.5 g
脂質	14.8 g
カルシウム	205 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	2 g
炭水化物	51.8 g

ロールパン
鶏肉と野菜のスープ煮
ツナサラダ
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
	★ロールパン							
4105	ロールパン			小麦・乳	大豆・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)	①米(小麦)×は家より持参	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
						②小麦×は、Z609白ご飯に変更		
	★鶏肉と野菜のスープ煮					③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
8444	鶏肉				鶏肉			
7461	玉ねぎ							
A731	かぼちゃ							
7459	人参							
V092	グリーンピース							
V872	なたね油						なたね油	
V916	ケチャップ						トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
7716	トマトピューレ						トマト・食塩	
I947	ワイン(赤)						赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
V910	砂糖							
V909	塩							
V937	醤油			小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V916	ケチャップ	A					トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
	★ツナサラダ							
I825	ツナ				大豆・魚介類食品	→青魚・魚介類食品・ごま・ごま調味料×は	きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)	
I370	ブロッコリー					ツナ・ごまドレッシングなし		
V093	コーン					ブロッコリー・コーン・赤ピーマンのサラダに変更		
7404	赤ピーマン					(酢・塩・砂糖)		
8710	ノンオイル焙煎ごまドレッシング			小麦	大豆・ごま		醸造酢・しょうゆ・セルロース・ごま・食塩	しいたけエキス調味料(アミノ酸)・増粘剤(キサンタンガム)・甘味料(スクラロース)
	★味噌汁							
7381	さつま芋							
2143	小松菜／kg							
7397	大根							
V906	麦みそ(麦・米)				大豆			
8998	だし{無添加}				さば・魚介類・魚介エキス		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							
V782	パイン{缶詰}				パイン	→パイナップル×はパイン缶なし	パインアップル・砂糖	クエン酸
						バナナ1／3に変更		
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年5月13日(水)　段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	610 kcal
たんぱく質	14.9 g
脂質	18.6 g
カルシウム	196 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	2.4 g
炭水化物	93.2 g

ウインナーピラフ(ﾌﾞｲﾖﾝ)
★野菜コロッケ
★マカロニサラダ
スープ
★ミニたいやき
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
	★ウインナーピラフ(ﾌﾞｲﾖﾝ)						
L826	滋賀県産こしひかり						
R099	水						
8668	ブイヨン			鶏肉		食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
V909	塩						
8539	ウインナー			豚肉	卵つなぎ・乳つなぎが入らないので対応なし	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
7459	人参						
7461	玉ねぎ						
V092	グリーンピース						
V872	なたね油					なたね油	
8668	ブイヨン	*		鶏肉		食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
V909	塩	*					
	★野菜コロッケ						
Z662	野菜コロッケ		小麦・乳	大豆	乳パン・乳調味料×は野菜コロッケなし	馬鈴薯・フライトポテト・玉ねぎ・人参・スイートコーン・グリーンピース 砂糖・キャノーラ油・乾燥マッシュポテト・食塩・脱脂粉乳 ホワイトペッパー・パン粉・小麦粉	グルタミン酸ナトリウム・グァーガム・キサンタンガム
V872	なたね油				→ポテトフライに変更	なたね油	
					7666シュストリングポテトフライ20gに変更		
	★マカロニサラダ				きれいな油を使う(油・塩)		
I076	マカロニ		小麦			マカロニ・スパゲティ(乾)	
I370	ブロッコリー						
I369	グリーンアスパラガス						
V093	コーン						
V991	マヨネーズ		卵	大豆	卵マヨネーズ×はマヨネーズなし(塩)	食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
V909	塩	*					
	★スープ						
7441	小松菜						
7459	人参						
7419	白菜						
8999	ブイヨン[無添加]			鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩						
	★ミニたいやき						
V649	ミニたいやき(40g×20		小麦・乳	大豆	→乳菓子×はオレンジ1／8に変更		
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						

2015年5月14日(木)　こじか

麦ご飯
★炒り豆腐(ｺﾞﾏ油なしｴﾋﾞ当日解
春巻
白菜の中華和え(ごま入り)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	441 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	12.1 g
カルシウム	129 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.6 g
炭水化物	68.0 g

該当園児のアレルギーのみ記載
≪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							
7641	押麦（全粒（800gP							
	★炒り豆腐(ｺﾞﾏ油なしｴﾋﾞ当日解							
8319	豆腐				大豆		丸大豆、食塩	凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca）
I803	むきえび			えび				
8429	豚肉				豚肉			
7459	人参							
7400	ニラ							
V872	なたね油						なたね油	
7608	卵			卵				
V872	なたね油						なたね油	
V941	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･醸造酢	保存料（安息香酸Na）
V910	砂糖							
V953	みりん						水あめ･コーンスターチ･じゃがいもでん粉･さつまいもでん粉･酵素･米･米こうじの醸造調味料･米･米こうじ･食塩･醸造酢	アルコール･クエン酸
V951	酒						米･米こうじ･食塩･ブドウ果汁	たんぱく加水分解物･水あめ･酒精･酸味料
9000	和風だし				魚介エキス		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）
	★春巻							
V170	ミニ春巻（30g×15個）			小麦	大豆･豚肉･鶏肉		野菜(玉ねぎ、キャベツ、にんじん、たけのこ、しょうが)(21.7)、鶏肉(7.9) 粒状植物性たん白(2.6)、豚脂(1.6)、でん粉(1.3)、春雨(1.1)、しょうゆ(0.8) 植物油(0.6)、干ししいたけ(0.5)、砂糖(0.5)、発酵調味料(0.5)、 ポークエキス(0.5)、オイスターソース(0.5)、複合調味料(0.5)、香辛料(0.1)	
V872	なたね油						なたね油	
	★白菜の中華和え(ごま入り)							
7419	白菜							
7441	小松菜							
V093	コーン							
V937	醤油	B		小麦	大豆		脱脂加工大豆･大豆･小麦･食塩･アルコール	
V953	みりん	B					水あめ･コーンスターチ･じゃがいもでん粉･さつまいもでん粉･酵素･米･米こうじの醸造調味料･米･米こうじ･食塩･醸造酢	アルコール･クエン酸
9000	和風だし				魚介エキス		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）
I819	白ごま				ごま			
I481	ごま油				ごま･ごま		食用ごま油･食用なたね油	
	★フルーツ							
7483	りんご				りんご			
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ（いりこ）				大豆	→青魚×はいりこなし		

2015年5月15日(金)　段上

麦ご飯
アジの蒲焼風
★ハムと野菜のソテー
味噌汁(さつま芋・もやし)
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	450 kcal
たんぱく質	18.1 g
脂質	12 g
カルシウム	172 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.5 g
炭水化物	63.9 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						
7641	押麦(全粒(800gP						
	★アジの蒲焼風						
6707	アジ				→青魚×はアジの蒲焼なし		
V951	酒	A			鶏肉の照焼に変更	米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
V937	醤油	A	小麦	大豆	8392鶏もも皮つき30g×2個(醤油・砂糖・みりん・油)	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V731	片栗粉						
V872	なたね油					なたね油	
V937	醤油		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V910	砂糖						
V953	みりん					水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
V731	片栗粉						
R099	水						
	★ハムと野菜のソテー						
8494	ロースハム		卵・乳	大豆・豚肉	→卵つなぎ・乳つなぎ×は		
7461	玉ねぎ				ロースハムなし野菜のソテーに変更		
7398	チンゲンサイ						
7459	人参						
V872	なたね油					なたね油	
8668	ブイヨン			鶏肉		食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
	★味噌汁(さつま芋・もやし)						
7381	さつま芋						
6174	太もやし						
7497	えのき				→きのこ類×はえのきなし		
A734	青ねぎ						
V703	麩		小麦			小麦粉、グルテン	
V906	麦みそ(麦・米)			大豆			
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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						
7471	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		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						

2015年5月18日(月)　段上

ロールパン
チーズハンバーグ
★フレンチサラダ
★コンソメスープ
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	417 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	16.8 g
カルシウム	187 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	3.2 g
炭水化物	49.0 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
②小麦×はZ609白ご飯に変更
③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更

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・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)		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
	★チーズハンバーグ						
I863	ﾁｰｽﾞｲﾝﾊﾝﾊﾞｰｸ		小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉	→乳つなぎ・乳調味料×はチーズハンバーグなし	鶏肉(30.37)、植物性たん白(6.42)、水(植物性たん白水戻し用)(19.26) たまねぎ(16.92)、パン粉(7.38)、チーズ(4.23)、牛乳(3.23)、牛脂(1.74 、植物油脂(0.75)、水あめ(0.62)、でん粉(0.43)、コラーゲン(0.05) しょうゆ(1.22)、砂糖(0.52)、食塩(0.49)、香辛料(0.09)、水(5.13) 増粘剤(0.46)、調味料(アミノ酸等)(0.44)	リン酸塩製剤(0.24)、香料製剤(0.01)、クチナシ黄色素
V872	なたね油				牛肉の炒め物に変更 8417牛モモ30g・玉ねぎ30g(醤油・砂糖・味醂)	なたね油	
7461	玉ねぎ						
I947	ワイン(赤)					赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
V953	みりん	A				水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
7716	トマトピューレ					トマト・食塩	
I156	ハヤシルー		小麦	大豆・豚肉		小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、コーンスターチ、粉末ソース	カラメル、パプリカ色素、酸化デンプン、グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、クエン酸、酢酸ナトリウム
R099	水						
V916	ケチャップ	A				トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
V909	塩	A					
	★フレンチサラダ						
I370	ブロッコリー						
I369	グリーンアスパラガス						
V093	コーン						
I681	フレンチドレッシング		卵		→卵マヨネーズ×はフレンチドレッシングなし (酢・砂糖・塩)	食用植物油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩	増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香辛料・卵黄・レモン果汁パウダー・香辛料抽出物・香料・酸味料
V910	砂糖	*					
	★コンソメスープ						
8493	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	→卵つなぎ・乳つなぎ×はベーコンなし コンソメスープに変更	豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、亜硝酸Na、ｺﾁﾆｰﾙ色素
V084	いんげん						
V117	人参,コーン,グリンピース						
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩						
	★フルーツ						
V782	パイン{缶詰}			パイン	→パイナップル×はパイン缶なし 7491バナナ1／3に変更	パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ・お茶(阪急はお茶なし)						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						

2015年5月20日(水)　段上

麦ご飯
★サケのサクサク焼
★ベーコンと野菜のソテー
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	447 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	11.6 g
カルシウム	189 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.6 g
炭水化物	63.3 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			→米(小麦)×は家より持参		
7641	押麦(全粒(800gP					
	★サケのサクサク焼					
6704	サケ		さけ	→その他魚介類・卵マヨネーズ・小麦パン類×は		
V909	塩			サケのサクサク焼なし		
V919	ウスターソース		大豆・りんご		野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく・その他)・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩	香辛料・アミノ酸液・増粘財(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
V991	マヨネーズ	卵	大豆	豚肉と大根の煮物に変更	食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
6162	パン粉	小麦	大豆	8487豚もも30g大根40g人参20g		
V872	なたね油			和風だし・醤油・砂糖	なたね油	
	★ベーコンと野菜のソテー					
8493	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉	→卵つなぎ・乳つなぎ×は	豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、亜硝酸Na、コチニール色素
V084	いんげん			ベーコンなし野菜のソテーに変更		
7461	玉ねぎ					
7459	人参					
V872	なたね油				なたね油	
8668	ブイヨン		鶏肉		食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
	★味噌汁					
7397	大根					
7427	しろな					
7391	キャベツ					
V906	麦みそ(麦・米)		大豆			
8998	だし{無添加}		さば・魚介類・魚介エキス		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					
V782	パイン{缶詰}		パイン		パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳	乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)		大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P					

2015年5月21日(木)　こじか

麦ご飯
鶏肉の照焼
さつま芋のバター焼
白菜とﾁﾝｹﾞﾝ菜の梅おかか和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	409 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	8.2 g
カルシウム	163 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	1.1 g
炭水化物	63.5 g

該当園児のアレルギーのみ記載
≪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					
7641	押麦(全粒(800gP					
	★鶏肉の照焼					
8483	鶏肉			鶏肉		
7461	玉ねぎ					
V872	なたね油				なたね油	
V910	砂糖	A				
V937	醤油	A	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V953	みりん	A			水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
R099	水	A				
	★さつま芋のバター焼					
7381	さつま芋					
V865	バター		乳		生乳　ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
	★白菜とﾁﾝｹﾞﾝ菜の梅おかか和え					
7419	白菜					
7398	チンゲンサイ					
7459	人参					
8585	花かつお					
8569	練り梅			りんご	梅・漬け原材料[食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス]・酒精・野菜色素・ビタミンB1	
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V953	みりん	B			水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
9000	和風だし	B		魚介エキス	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					
7483	りんご			りんご		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆		

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年5月22日(金)　段上

中華おこわ
サバの塩焼
★もやしの青のり和え(ごまなし)
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	495 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	18.9 g
カルシウム	162 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	1.9 g
炭水化物	59.8 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
	★中華おこわ				→たけのこ・魚介類調味料・種実類・ごま油×は		
L826	滋賀県産こしひかり				中華おこわなし		
I837	もち米				ゆかりご飯に変更(8094ゆかり・Z609白ご飯)		
8538	豚ミンチ			豚肉			
7459	人参						
7772	たけのこ						
V092	グリーンピース						
V872	なたね油					なたね油	
V910	砂糖	B					
V953	みりん	B				水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V937	醤油		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
I235	オイスターソース	C	小麦	大豆・貝		かきエキス・果糖ぶどう糖液糖・食塩・でん粉・砂糖・醸造酢	たん白加水分解物・L－グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'－イノシン酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素
V951	酒	C				米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
I182	鶏ガラだし	C		鶏肉		食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
I481	ごま油	C		ごま・ごま		食用ごま油・食用なたね油	
	★サバの塩焼						
6675	サバ			さば	→青魚×はサバの塩焼なし、鶏肉照焼に変更		
V909	塩	*			8392鶏もも皮つき30g×2個(醤油・砂糖・みりん・油)		
V872	なたね油					なたね油	
	★もやしの青のり和え(ごまなし)						
6174	太もやし						
7392	胡瓜						
V093	コーン						
I050	青のり						
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V953	みりん					水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
9000	和風だし			魚介エキス		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						
7407	ほうれん草						
7389	かぼちゃ						
7461	玉ねぎ						
V906	麦みそ(麦・米)			大豆			
8998	だし[無添加]			さば・魚介類・魚介エキス		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						
7491	バナナ			バナナ	→バナナ×はバナナなし		
					7471オレンジ1/8に変更		
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						

2015年5月25日(月)　段上

★スパゲティナポリタン
カニコロッケ
キャベツサラダ
スープ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ﾜｶﾒ)
★フルーツ(フルーツカクテル)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	437 kcal
たんぱく質	13.8 g
脂質	17.4 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	2.4 g
炭水化物	55.5 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
	★スパゲティナポリタン					①小麦麺・米×は代替の主食持参		
						(ベーコンなしケチャップ炒めを添える)		
I075	スパゲティ			小麦			デュラム小麦のセモリナ	
8539	ウインナー				豚肉	②小麦麺・卵つなぎ・乳つなぎ×は	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料	ﾘﾝ酸塩(Na)、調味料(ｱﾐﾉ酸)、酸化防止剤(ﾋﾞﾀﾐﾝC)、発色剤(亜硝酸Na)
8493	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉	スパゲティナポリタンなし	豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	ﾘﾝ酸塩(Na)、調味料(ｱﾐﾉ酸等)、酸化防止剤(ﾋﾞﾀﾐﾝC)、亜硝酸Na、ｺﾁﾆｰﾙ色素
7461	玉ねぎ					Z609白ご飯＋ベーコンなしケチャップ炒めを添える		
7459	人参							
A702	ピーマン							
V872	なたね油						なたね油	
7716	トマトピューレ						トマト・食塩	
V916	ケチャップ						トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
8668	ブイヨン	*			鶏肉		食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
V909	塩	*						
	★カニコロッケ							
V032	カニコロッケ45g×10個			小麦・えび・かに・乳	大豆・豚肉	→小麦料理・小麦パン・甲殻類(えび・かに)・乳料理×は		
V872	なたね油					カニコロッケなし	なたね油	
						ポテトフライに変更		
	★キャベツサラダ					7666シュストリングポテトフライ20gに変更		
7391	キャベツ					きれいな油を使う(油・塩)		
V093	コーン							
I369	グリーンアスパラガス							
7793	レモン果汁						れもん、醸造酢	香料
V954	穀物酢	B					穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V910	砂糖	B						
V909	塩	B						
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V874	オリーブオイル緑エキストラ							
	★スープ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ﾜｶﾒ)							
I370	ブロッコリー							
7397	大根							
7519	ワカメ							
8999	ブイヨン{無添加}				鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩							
	★フルーツ(フルーツカクテル)							
V772	フルーツカクテル				もも	→もも・パインナップル×はフルーツカクテルなし	黄桃・洋梨・ぶどう・パインアップル・チェリー・砂糖	クエン酸・赤色3号
						7491バナナ1／3に変更		
	★牛乳・いりこ(阪急お茶なし)							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年5月27日(水)　段上

麦ご飯
野菜たっぷり鶏すき煮
かぼちゃのチーズ焼
味噌汁(豆腐・小松菜)
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	484 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	12.5 g
カルシウム	229 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	2.7 g
炭水化物	73.2 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
	★麦ご飯							
L826	滋賀県産こしひかり							
7641	押麦(全粒(800gP							
	★野菜たっぷり鶏すき煮							
8423	鶏肉				鶏肉			
7461	玉ねぎ							
7419	白菜							
7459	人参							
6525	突こんにゃく						コンニャク粉、海藻粉	コンニャク用凝固剤(水酸化カルシウム)
V092	グリーンピース							
V703	麩			小麦			小麦粉、グルテン	
V872	なたね油						なたね油	
V910	砂糖							
V937	醤油			小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V953	みりん						水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
9000	和風だし				魚介エキス		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)
	★かぼちゃのチーズ焼							
A732	かぼちゃ							
V909	塩	*						
7926	ピザチーズ			乳		→乳製品×はピザチーズなし	ナチュラルチーズ、油脂加工食品(食用植物油脂、乳たん白、食塩、チーズパウダー)、加工でん粉、セルロース	pH調整剤、リン酸Na、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、香料、着色料(カロテン)
V872	なたね油					焼南瓜に変更(油・塩)	なたね油	
	★味噌汁(豆腐・小松菜)							
8319	豆腐				大豆		丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca)
7441	小松菜							
7497	えのき					→きのこ類×はえのきなし味噌汁に変更		
V906	麦みそ(麦・米)				大豆			
8998	だし[無添加]				さば・魚介類・魚介エキス		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							
7483	りんご				りんご			
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年5月28日(木)　こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	451 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	12.5 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	0.7 g
炭水化物	64.5 g

菜めし
豚肉のおかか炒め
インゲンともやしのごま和え
さつま芋のレモン煮
フルーツ
牛乳・いりこ

該当園児のアレルギーのみ記載
≪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
	★菜めし					
L826	滋賀県産こしひかり					
Z661	菜めし(香ばし醤油300g　P		小麦	大豆・ごま	青菜(広島菜・京菜・大根菜)・煎り米・ごま・食塩わかめ・醤油 植物油脂・エキス(昆布・鰹節)粉末みそ・鰹削り節粉末 調味料(アミノ酸等)・加工でん粉	
	★豚肉のおかか炒め					
8487	豚肉			豚肉		
8429	豚肉			豚肉		
7461	玉ねぎ					
7459	人参					
V872	なたね油				なたね油	
V910	砂糖	A				
V937	醤油		小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V953	みりん	A			水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
V951	酒	A			米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
8585	花かつお					
	★インゲンともやしのごま和え					
V084	いんげん					
6174	太もやし					
I395	塩味控目ちくわ			大豆	すけとうだらすり身・いとより鯛すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・ﾌﾞﾄﾞｳ糖	塩化ｶﾘｳﾑ・ｷｼﾛｰｽ・L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ・ﾋﾞﾀﾐﾝC
8056	ごま和えの素		小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま・ごま	ごま・砂糖・粉末しょうゆ・ｴｷｽ(鰹・昆布・ﾁｷﾝ)・ごま油・食塩・馬鈴薯でんぷん・調味料(ｱﾐﾉ酸等)	
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
	★さつま芋のレモン煮					
7381	さつま芋					
V910	砂糖					
7793	レモン果汁				れもん、醸造酢	香料
R099	水					
	★フルーツ					
7491	バナナ			バナナ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆		

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年5月29日(金)　段上

カレーライス
★大根サラダ
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	533 kcal
たんぱく質	13.5 g
脂質	14.4 g
カルシウム	161 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2 g
炭水化物	85.7 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
	★カレーライス(ルーは支社連絡						
L826	滋賀県産こしひかり						
8419	牛肉			牛肉			
7384	じゃが芋						
7461	玉ねぎ						
7459	人参						
V872	なたね油					なたね油	
8999	カレーフレーク					でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉 オニオンﾊﾟｳﾀﾞｰ・酵母ｴｷｽ・さつまいもﾊﾟｳﾀﾞｰ・香辛料・トマトﾊﾟｳﾀﾞｰ	増粘剤(加工でんぷん)カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
	★大根サラダ						
7397	大根						
7392	胡瓜						
V093	コーン						
7404	赤ピーマン						
I397	かにかま		小麦・かに・卵	大豆	→魚介類食品・甲殻類エキス・卵つなぎ・卵マヨネーズ×は	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・卵白・とうもろこしでん粉 発酵調味料・ｶﾆｴｷｽ・上白糖・食塩・植物油・ｷｬｯｻﾊﾞでん粉	L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ、塩化ｶﾘｳﾑ・香料・炭酸Ca・ビタミンC・着色料
I002	フレンチドレッシング		卵	大豆	かにかま・フレンチドレッシングなし 和風和えに変更(大根・胡瓜・コーン・赤ピーマン・和風だし・砂糖・醤油)		
	★みかん入りオレンジかん						
V736	かんてん					海藻(紅藻類)	
R099	水						
6212	オレンジジュース			オレンジ		オレンジ	
7823	みかん{缶詰}					温州みかん	記載なし
V910	砂糖						
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	ちりめんじゃこ(いりこ)			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						