

平成27年9月3日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格		アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主食>ポークカレー 滋賀県産こしひかり 豚肉 玉ねぎ 人参 ジャガイモ 油 水 カレーフレーク	豚肉	①米×は白米持参(カレールーのみ提供) ②変わりごはん×はカレールー持参(白米のみ提供)	ジャガイモ なたね油
	<副菜>チーズサラダ チーズ キャベツ 胡瓜 赤ピーマン マヨネーズ 塩	乳 卵・大豆	①乳製品・マヨネーズ×はコーンサラダ (コーン5g・キャベツ30g・胡瓜5g・赤ピーマン3g・塩) ②おかず×は持参	ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水 キャベツ きゅうり 赤ピーマン 食用植物油・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
	<デザート>ぶどうかん 寒天 水 ぶどうジュース 砂糖			ぶどう・香料
	<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	牛乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

	料理/食品・規格	アレルギー		原材料/添加物	
昼食	<主食>ロールパン		①小麦×は持参		
	ロールパン	小麦・乳・大豆	②乳パン×麦ロール提供	小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・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・V・C・香料	
	<主菜>ハンバーグデミグラスソース		おかず×は持参		
	ハンバーグ	小麦・乳・牛肉・大豆・鶏肉		鶏肉(32)・脱脂大豆(6.4)・炭し水(20.1)・たまねぎ(20.1)・パン粉(6.8)・牛脂(6.4)・ワイン(0.4)・植物油(0.0)・しょうゆ(1.4)・砂糖(0.6)・食塩(0.4)・香料(0.1)・水(4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.5)・グリシン(0.1)・5'-リボヌクレオチドナトリウム(0.0)・リン酸塩(0.2)	
	油			なたね油	
	玉ねぎ				
	料理用ワイン			赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
	みりん			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	
	トマトピューレ			トマト・食塩	
	デミグラスソース	小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン		小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香料・野菜エキス・香味油・ホークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類	
	ケチャップ			トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
	塩				
	<副菜>マカロニサラダ		①小麦×マヨネーズ×はコーンサラダに変更 (コーン15g・人参5g・ほうれん草10g・塩)		
	ファンタジーマカロニ	小麦			
	人参				
	ほうれん草				
マヨネーズ	卵・大豆	②おかず×は持参		食用植物油・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	
塩					
<汁物>スープ		汁物×は持参			
わかめ					
コーン					
じゃが芋				じゃがいも	
水					
チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉			食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
<その他>牛乳・いりこ		牛乳×は牛乳無し、お茶提供			
グリコ幼児牛乳	乳			生乳	
食べるいりこ	大豆			かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料/添加物
昼食	<主菜> マーマレード子キン		
	鶏肉	鶏肉	
	塩		
	小麦粉	小麦	
	油		なたね油
	マーマレード	オレンジ	水あめ (70.87)・砂糖 (8.40)・ネーブルオレンジスライス (8.10)・オレンジ果汁 (9.70)・みかん果汁 (2.45)・ソルビトール (1.72)・ペクチン (0.35)・クエン酸 (0.30) オレンジオイル・エキセルP・40 (0.01)・濃縮水
	醤油	小麦・大豆	脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
	みりん		もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	<副菜> ちくわとブロッコリーのソテー		
	ちくわ	大豆・豚肉	おかず×は持参
ブロッコリー			
玉ねぎ			
人参			
油			
チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		いとよりだい・すり身 (15.9)・すけとうだら・すり身 (10.8)・ほっけ・生 (5.4)・たろうお・牛 (5.4)・じゃがいもでん粉 (4.8)・キャッサバでん粉 (9.1)・大豆たんぱく (5.3)・上白糖 (2.9)・大豆油 (2.1)・ラード (1.6)・食塩 (1.4)・ぶどう糖 (1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.1)・寒天・糖あめ・水 (39.5)
<主食> 麦入りごはん		米×は持参	
滋賀県産こしひかり			
押麦			なたね油
<汁物> 味噌汁			食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物 (小麦含む)・デキストリン・食塩とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミン酸等)・カラメル色素・香料
麩	小麦	①小麦麩×は麩無し	
白菜		②汁物×は持参	
青葱			
水			
出し	さば		
合わせ麦みそ	大豆		
<デザート> フルーツ (りんご)			
りんご	りんご		
<その他> 牛乳・いりこ		牛乳×は牛乳無し、お茶提供	
グリコ幼児牛乳	乳		生乳
食べるいりこ	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成27年9月10日(木)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主菜>牛肉と大根のごま醤油煮 牛肉 大根 人参 インゲン 水 出し 砂糖 醤油 白ごま	牛肉	①ごま×はごま無し ②おかず×は持参	だいこん 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(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)
	<副菜>もやしとしらすの青のり和え しらす干し もやし 青のり 醤油 みりん 水 出し	小麦・大豆	おかず×は持参	いわし・食塩 緑豆 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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
	<主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 押麦		米×は持参	大麦
	<汁物>味噌汁 茄子 玉ねぎ えのき 水 出し 合わせ麦みそ	さば 大豆	汁物×は持参	なす えのきだけ 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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
	<フルーツ>フルーツ(オレンジ) オレンジ	オレンジ		オレンジ
	<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

	料理/食品・規格	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>ロールパン		①小麦×は持参	
	丸ロールパン	小麦・乳・大豆	②乳パン×麦ロール提供	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月~10月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・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月~11月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・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月~12月)・イーストフード・V、C・香料(原材料の一部に大豆を含む)
	<主菜>メンチカツ		①小麦パン×は鶏肉の甘酢あんに変更 8461鶏もも20g×2ヶ(片栗粉・砂糖・酢・醤油)	
	メンチカツ	小麦・乳・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン	②おかず×は持参	植物性たん白(6.49)・鶏肉(17.27)・たまねぎ(11.1)・豚脂(3.08)・鶏皮(1.23)・ゼラチン(0.31)・パン粉(18.84)・フライミックス粉(6.35)・植物油脂(0.22)・砂糖(1.42)・トマトケチャップ(0.62)・食塩(0.56)・香辛料(0.21)・調味エキス(0.19)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)・コウリヤン色素(0.02)・炭酸Ca(0.02)・グァーガム(0.01)・キサンタンガム(0.01)・水(31.86)
	油			なたね油
	<副菜>ころころお豆のサラダ		①マヨネーズ×はマヨネーズ無し塩	
	水煮大豆 人参	大豆		大豆(36.43)・クエン酸(0.08)・リンゴ酸(0.03)・塩化カルシウム(0.11)・水(63.35)
	ちくわ	大豆・豚肉	②おかず×は持参	いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちろお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
	胡瓜 塩 マヨネーズ	卵・大豆		きゅうり(AS) / Kg 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
	<汁物>スープ		汁物×は持参	
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・炭酸カルシウム	
ほうれん草 玉ねぎ 水				
チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
<デザート>ミニたいやき		小麦菓子・乳菓子×はミニゼリー2個		
ミニたいやき	小麦・乳・大豆		小麦粉(17.3)・糖類(ぶどう糖・砂糖)(3.1)・コーンフラワー(0.9)・植物油脂(0.9)・ベーキングパウダー(0.9)・食塩(0.1)・増粘剤(グァーガム)(0.1)・乳化剤(0.1)・フラボノイド色素(0.1)・水(31.5)・あずき(25.6)・砂糖(19.4)・寒天(0.0)・食塩(0.0)	
<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

平成27年9月15日(火)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主菜>アジの味付天ぷら アジ 砂糖 醤油 みりん 水 小麦粉 油	小麦・大豆	①小麦天ぷら×は片栗粉揚げ ②おかず×は持参	脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 なたね油
	<副菜>白菜の塩昆布和え 白菜 ほうれん草 人参 塩昆布	小麦・大豆	おかず×は持参	白菜 しょうゆ(大豆・小麦を含む)・たんぱく加水分解物(大豆を含む)・昆布・砂糖・昆布エキス・食塩・調味料(アミノ酸等)
	<副菜>焼じゃが芋 じゃが芋 油 塩		おかず×は持参	じゃがいも なたね油
	<主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 押麦		米×は持参	大麦
	<汁物>味噌汁 麩 チンゲンサイ 大根 水 出し 合わせ麦みそ	小麦 さば 大豆	①小麦麩×は麩無し ②汁物×は持参	小麦粉72%・グルテン28% チンゲン菜 だいこん(葉なし) 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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
	<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

料理/食品・規格	アレルギー		原材料/添加物
<主食>吹き寄せごはん 滋賀県産こしひかり うす揚げ さつま芋 しめじ 醤油 醤油 みりん 酒 水 出し	大豆	①米×は具・白米持参 ②混ぜご飯×は具・白米持参	丸大豆・植物性油脂・凝固剤(塩化カルシウム)・膨張剤・消泡剤(炭酸カルシウム) さつま芋ノ 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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 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
<副菜>ちくわのごま天ぷら ちくわ 小麦粉 黒ごま 塩 油	大豆・豚肉 小麦 ごま	①ごま・小麦天ぷら×はちくわのゆかり揚げ(ちくわ・ゆかり・片栗粉) ②おかず×は持参	いとよくだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちうお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・食塩・粉あめ・水(39.5) 黒ごま なたね油
<副菜>秋野菜のきんぴら ささがきごぼう れんこん 人参 油 水 出し 砂糖 醤油 みりん 酒 白ごま	さば 小麦・大豆 ごま	①ごま×はごま無し ②おかず×は持参	れんこん なたね油 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(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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
<汁物>満月汁 いわしつみれ 花麩 みつば 水 出し 醤油 塩	大豆 小麦 さば 小麦・大豆	①小麦麩×は花麩無し ②汁物×は持参	魚肉すり身(50.1)・大豆油(8.7)・濃縮大豆たんぱく(3.9)・発酵調味液(0.9)・砂糖(0.5)・食塩(0.5)・かつおだし(0.3)・リン酸架橋でんぷん(6.7)・キサンタンガム(0.3)・調味料(アミノ酸等)(0.3)・クエン酸・水(34.9) 小麦粉75%・グルテン25% 根みつば 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 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・米(2)・食塩(20)・果糖ぶどう糖液糖(2)・醸造酢(0.75)・保存料(安息香酸Na)(0.06)・水(35.19)
<フルーツ>フルーツ(梨) 梨			梨(
<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

	料理/食品・規格	アレルギー		原材料/添加物
昼食	<主食>塩にゅうめん そうめん 調合ごま油	小麦 ごま	①小麦×ごま×は塩マロニー (マロニー30g・ちくわ10g・玉ねぎ20g・人参15g ほうれん草10g・鶏がらスープ3g・塩少々・水180g)	食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
	ちくわ	大豆・豚肉		いとよりだい・すり身(15.9)・すけとうだら・すり身(10.6)・ほっけ・生(5.4)・たちお・生(5.4)・じゃがいもでん粉(4.8)・キャッサバでん粉(9.1)・大豆たんぱく(5.3)・上白糖(2.9)・大豆油(2.1)・ラード(1.6)・食塩(1.4)・ぶどう糖(1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム(0.1)・寒天・粉あめ・水(39.5)
	玉ねぎ 人参 ほうれん草		②麺類×は麺・具・汁持参	
	塩ラーメンスープ 水	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		食塩・香味油・チキンエキス・醤油・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・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
	<主菜>あんかけ肉団子		おかず×は持参	
	チキンボール	小麦・大豆・鶏肉		鶏肉(32.06)・たまねぎ(3.77)・粒状植物性たん白(10.4)・パン粉(6.14)・砂糖(1.11)・しょうゆ(0.76)・粉末状植物性たん白(0.55)・食塩(0.23)・香辛料(0.06)・植物油・加工デンプン(7.02)・調味料(アミノ酸)(1.11)・水(49.41)・揚げ油(なたね油)(6.76)
	油 砂糖 醤油 みりん 水	小麦・大豆		なたね油
	鶏がらスープ 片栗粉 水	鶏肉		脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
	<副菜>じゃが芋の中華サラダ		①ごま×はごま油無し	食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
	じゃが芋 ミックベジタブル わかめ 醤油 穀物酢 砂糖 みりん 調合ごま油	小麦・大豆 ごま	②おかず×は持参	じゃがいも(遺伝子組換えでない)・食塩・ピロリン酸Na・酸化防止剤(ビタミンC) アイトロン(30.0)・グリビート(30.0)・人参(40.0)
<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5)	
			もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 食用なたね油(60)・食用ごま油(40)	
			生乳 かたくりいし・酸化防止剤(ビタミンE)	

平成27年9月28日(月)

阪急幼稚園

3歳以上

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料/添加物	
昼食	<主食>ソーセージときのこのスープスパゲティ			
	スパゲティ	小麦		
	オリーブ油			
	ウインナー	豚肉	②乳製品×はバターなし	
	キャベツ			
	人参			
	エリンギ			
	しめじ			
	チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉	③麺類×は麺・具・汁持参	豚肉・豚脂肪・塩類・水あめ・ぶどう類・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)
	バター	乳		キャベツ
	水			エリンギ
	チキンコンソメ	小麦・大豆・鶏肉・豚肉		食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
片栗粉			生乳(98.5)・食塩(1.5)	
水			食塩・糖類(砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物(小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料	
<主菜>焼き栗コロッケ				
焼き栗コロッケ	小麦・大豆	①小麦パン×は鶏肉のケチャップ炒めに変更 8461鶏もも20g×2ヶ(ケチャップ)	じゃがいも・くり・さつまいも・植物油類・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・植物油類(難消化性デキストリン)・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤・水	
油		②おかず×は持参	なたね油	
<副菜>豆腐サラダ		おかず×は持参		
ソフト豆腐(約3g)1K P	大豆		豆乳(89.4)・でん粉(2.68)・デキストリン(1.79)・豆腐用凝固剤(0.77)・水(5.36)	
胡瓜			きゅうり	
わかめ				
コーン				
玉ねぎドレッシング	小麦・大豆		ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)	
<その他>牛乳・いりこ		牛乳×は牛乳無し、お茶提供		
グリコ幼児牛乳	乳		生乳	
食べるいりこ	大豆		かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)	

料理/食品・規格	アレルギー	アレルギー	原材料/添加物
<主菜>サバのソース煮 サバ ウスターソース 砂糖 醤油 酒 水	さば 大豆・りんご 小麦・大豆	①サバ×は鶏のソース煮(8461鶏もも20g×2ヶ) ②おかず×は持参	トマト・たまねぎ・にんにく・醸造酢・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(甘草)・(原材料の一部に大豆・りんごを含む) 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) 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
<副菜>ほうれん草のそぼろ炒め 豚ミンチ ほうれん草 人参 もやし 油 砂糖 醤油 みりん 酒 水 出し	豚肉 小麦・大豆 さば	おかず×は持参	緑豆 なたね油 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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 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
<主食>麦入りごはん 滋賀県産こしひかり 押麦		米×は持参	大麦
<汁物>味噌汁 麩 チンゲンサイ 玉ねぎ 水 出し 合わせ麦みそ	小麦 さば 大豆	①小麦麩×は麩無し ②汁物×は持参	小麦粉72%・グルテン28% チンゲン菜 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 大麦(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
<フルーツ>フルーツ(バナナ) バナナ	バナナ		バナナ
<その他>牛乳・いりこ グリコ幼児牛乳 食べるいりこ	乳 大豆	牛乳×は牛乳無し、お茶提供	生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食