



★サケのムニエルタルソース  
昆布イリチー  
味噌汁(もやし・南瓜)  
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	18.9 g
脂質	16.6 g
カルシウム	209 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.9 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
	★サケのムニエルタルソース		
B651	サケ		さけ
L101	小麦粉	小麦	
Q301	塩 *		
Q102	油		大豆
A101	胡瓜		
A206	玉ねぎ		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q022	穀物酢 *		
Q401	砂糖 *		
Q301	塩 *		
	★昆布イリチー		
L511	青切昆布		
L402	干切大根		
K302	コンニャク		
L401	干しいたけ		
A001	人参		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦
Q014	みりん	B	大豆
9000	和風だし	B	
	★味噌汁(もやし・南瓜)		
A104	かぼちゃ		
A804	太もやし		
J191	小松菜		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		そば
	★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		

(1)マヨネーズのみ×はマヨネーズなし  
(胡瓜・玉ねぎを甘酢で和えて添える)

(2)サケ×はムニエルなし  
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

[中]…中心温度85℃1分間を確保 【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

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
米・アルコール・酒粕	
青首大根	
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
白米・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・香味原料(かつおぶし粉末・もろこし粉・かつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
そば粉・いわし節・かつお節・かつおまぐろエキス・もろ節・そうだかつお節・昆布エキス	
片口いわし・食塩	

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	578 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	20.2 g
カルシウム	203 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	3 g

★五目チャーハン  
 ミートボールの甘酢あん  
 白菜のおかか和え  
 スープ(ポテト・コーン)  
 ★ミニフィナンシェ(プレーン)  
 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
	★五目チャーハン		
I826	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
Q004	ロースハム	卵・乳	大豆・豚肉
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
A734	青ねぎ		
Q103	ごま油		ごま
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
Q301	塩		
Q002	醤油	小麦	大豆
N701	卵		
Q102	油		大豆
Q301	塩		
	★ミートボールの甘酢あん		
J093	ミートボール	小麦・乳	大豆
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q022	殺菌酢		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q510	ケチャップ	小麦	大豆・鶏肉
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
R099	水		
L106	片栗粉		
	★白菜のおかか和え		
A052	白菜		
W039	チンゲンサイ		
A001	人参		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
L601	花かつお		
	★スープ(ポテト・コーン)		
A713	じゃが芋		
J112	コーン		
J192	インゲン		
8999	ブイヨン(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
	★ミニフィナンシェ(プレーン)		
9535	焼菓子(プレーン)	小麦・卵・乳	大豆・ナッツ類
Q538	★牛乳・いりこ		
B329	いりこ	乳	

①卵(原型・つなぎ)・乳つなぎ×は  
 ハム・卵なし  
 C111 豚ミンチ 20g・コーン10g入り  
 チャーハンに変更  
 ※ハム・卵を加える前に別にとり、  
 ミンチ・玉ねぎ・コーン・青葱を炒めて  
 混ぜ合わせる

②その他魚介類(貝)×は  
 チャーハンなし  
 ≪代替持参≫

乳つなぎ・貝カルシウム×は  
 ミートボールなし  
 ≪代替持参≫

卵菓子・乳菓子・ナッツ類×は、焼菓子なし  
 ≪代替持参≫

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦グルテン・食塩・大豆油・香味料・醤油・ゴマ油・酢・リンゴ・コーン・鶏肉・人参・白菜・チンゲンサイ・じゃが芋・みりん・和風だし	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤
食用大豆油・食用なたね油	
食用ゴマ油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
食用大豆油・食用なたね油	
米・アルコール・酒粕	製造用剤(アルコール)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
馬鈴薯澱粉	
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)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	調味料(アミノ酸等)
かつお(荒糺)	
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドフードル・コーンスターチ	膨張剤・乳化剤他
片口いわし・食塩	

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	488 kcal
たんぱく質	17.8 g
脂質	16.1 g
カルシウム	252 mg
鉄	2.3 mg
食塩相当量	2.1 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
C102	★豚肉と根菜のごま醤油煮		
C125	豚肉		豚肉
A002	大根		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K105	厚揚げ		大豆
K301	コンニャク		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	大豆
9000	和風だし	A	
L412	白ごま		ごま
	★小松菜の菜種和え		
J191	小松菜		
E032	ちくわ	小麦	
N701	卵	卵	
Q102	油		大豆
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★味噌汁(そうめん・わかめ)		
L301	そうめん	小麦	
L580	わかめ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		さば
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵原型×は卵なし  
J112 コーン入り和え物に変更

牛乳×は牛乳なし

【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

食品原材料	食品添加物
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰 食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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 白ごま	調味料(アミノ酸等)
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰 食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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 白ごま	調味料(アミノ酸等)
小麦粉・食塩	
大豆・米・塩	酒結(アルコール)
大豆・米・食塩	酒結
食塩系・いわし粉・かつお粉・かつおまぐろエキス・わらび・そうだかつおぶし・酵母エキス	
片口いわし・食塩	

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	502 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	17.9 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.8 mg
食塩相当量	2.4 g

ロールパン  
ツイストマカロニのポロネーゼ  
★パンブキンサラダ  
スープ(もやし・キャベツ)  
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
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
	★ツイストマカロニのポロネーゼ		
L316	ツイストマカロニ	小麦	
G801	合ミンチ		牛肉・豚肉
A206	玉ねぎ		
J813	イローピーマン・レッドピーマン・ピーマン		
J101	グリーンピース		
A301	土生姜	A	
A204	にんにく	A	
Y236	オリーブ油		
R099	水		
X946	ホールトマト		
Q510	ケチャップ		
Q607	ウスターソース		大豆・りんご
G004	コンソメ	*	大豆・牛肉
Q401	砂糖		
Q301	塩	*	
	★パンブキンサラダ		
A104	かぼちゃ		
A101	胡瓜		
A001	人参		
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩	*	
	★スープ(もやし・キャベツ)		
A804	太もやし		
A051	キャベツ		
J112	コーン		
8999	ブイヨン(無添加)		鶏肉
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		

乳パン×は、パンなし  
《代替持参》

マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ(塩)

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・砂糖・マーガリン・食塩・調味料・乳等を主要原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・塩化カルシウム・香料(0.1～10%)・イーストフード・VC・香料
デュラム小麦のセモリナ・強力小麦粉	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
トマト・トマトピューレー	クエン酸
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	増粘剤(グァーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
大豆・牛肉	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
卵	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
バナナ	
牛乳	
片口いわし・食塩	



麦ご飯 鶏肉の唐揚げ ☆パンネと野菜のサラダ 味噌汁(大根・南瓜) フルーツ 牛乳・いりこ	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	544 kcal
	たんぱく質	19.6 g
	脂質	21.1 g
	カルシウム	159 mg
	鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.3 g	

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
	★鶏肉の唐揚げ		
C812	鶏肉		鶏肉
Q002	醤油	A 小麦	大豆
Q502	酒	A	
A301	土生姜	A	
L101	小麦粉	小麦	
L106	片栗粉		
Q102	油		大豆
	★パンネと野菜のサラダ		
L343	パンネ	小麦	マヨネーズ×はマヨネーズなし Q545 古しそドレッシングに変更
A051	キャベツ		
A001	人参		
A101	胡瓜		
M110	ツナフレーク		大豆
Q505	マヨネーズ	卵	大豆
Q301	塩	*	
	★味噌汁(大根・南瓜)		
A002	大根		
A104	かぼちゃ		
A352	えのき		
A734	青ねぎ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
0998	だし[無添加]		さば
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	牛乳×は牛乳なし
B329	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

食品原材料	食品添加物
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 醸造アルコール・米・米麹・糖類	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸)・酸味料
馬鈴薯澱粉 食用大豆油・食用なたね油	
デュラム小麦のセモリナ	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩 食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
大豆・米・塩 大豆・米・食塩	酒精(アルコール) 酒精
①(粉)・いりこ・だし・かつお節・かつおぶし・かつおのエキス・おろし・しょうが・かつお節・醤油エキス	
片口いわし・食塩	







2014年6月24日(火) 2395

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	436 kcal
たんぱく質	18.6 g
脂質	11.8 g
カルシウム	183 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1.9 g

麦ご飯  
サバの味噌煮  
★ベーコンと野菜のソテー  
★かき玉汁(大根・青葱)  
フルーツ  
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり 押麦		
	★サバの味噌煮		
B644	サバ		さば
Q204	赤だし味噌	A	大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q502	酒	A	
0000	和風だし	A	
	★ベーコンと野菜のソテー		
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J195	グリーンアスパラ		
Q102	油		大豆
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
	★かき玉汁(大根・青葱)		
N701	卵	卵	
A002	大根		
A352	えのき		
J188	ほうれん草		
8998	だし(無添加)		
Q001	醤油		さば 大豆
Q014	みりん	小麦	
Q301	塩		
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	牛乳×は牛乳なし
B329	いりこ		

卵つなぎ・乳つなぎ×は  
ベーコンなしソテーに変更

卵原型×は卵なしすまし汁に変更  
L320 結を加える

【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

食品原材料	食品添加物
大豆・食塩・アルコール	調味料(アミノ酸等)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米類・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味濃料(かつおぶし粉末・もちだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
豚バラ肉・還元水飴・餅たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酢酸L-キス	
食用大豆油・食用なたね油	
さば粉・いわし粉・かつお粉・かつおまぐろエキス・むろの粉・そうだかつお粉・酵母エキス	
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)
もち米・米類・醸造アルコール・糖類	
片口いわし・食塩	



