2014年2月3日(月)段上

チャンポン
★蒸しシューマイ
白菜の中華和え
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	447 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	17.7 g
炭水化物	50.6 g
カルシウム	230 mg
食塩相当量	1.1 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
	★チャンポン				①魚介食品・乳調のみ×は		
L203	中華麺		小麦		ラーメンスープの素・かまぼこなしラーメン(中華出し・醤油・塩)	小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
C125	豚肉			豚肉			
E031	かまぼこ		小麦	大豆	②小麦(麺・つなぎ)×はラーメンなし	魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味醂	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤106・クチナシ・ウコン)
A051	キャベツ				・麺、かまぼこなしスープ(中華出し・醤油・塩)		
A206	玉ねぎ				・B651 サケ40gの塩焼		
J112	コーン				※白ご飯は家から持参		
A702	ピーマン						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*					
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
Q618	豚骨ラーメンスープの素		小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン		蓄肉ｴｷｽ・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜ｴｷｽ・香辛料	調味料(アミノ酸等)
R099	水						
	★蒸しシューマイ				小麦(麩・麺)・卵つなぎ×は、シューマイなし		
J031	シューマイ		小麦・卵	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	J133 ポテトフライ30g に変更	玉ねぎ・鶏肉・小麦粉・豚脂・粒状植物性たん白・ゼラチン・グリシピース・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)
					(新しい油を使う)		
	★白菜の中華和え						
A052	白菜				ごま油×はごま油なし和え物に変更		
J188	ほうれん草						
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・米麩・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)
Q103	ごま油	B		ごま		食用ゴマ油	
	★キャンディチーズ				乳製品×はチーズなし		
N050	キャンディーチーズ		乳		G008 りんご 1/8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		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—
N213	麦茶				お茶×は麦茶なし		

2014年2月5日(水)段上

福豆ご飯
牛肉と根菜の煮物
★もやしとﾁﾝｹﾞﾝ菜のおかか和え
味噌汁(そうめん)
★きなこボーロ福豆
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	494 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	13.5 g
炭水化物	70.7 g
カルシウム	199 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

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
	★福豆ご飯				大豆×は福豆ご飯なし		
L826	滋賀県産こしひかり				ゆかりご飯に変更		
X968	水煮大豆			大豆	(Y830 白ご飯 L527 ゆかり国産)		
Q001	醤油	C	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)
Q002	醤油	C	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	C				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒	C				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)
	★牛肉と根菜の煮物				れんこん×はレンコンなし煮物に変更		
C001	牛肉			牛肉			
C035	牛肉			牛肉			
A002	大根						
A001	人参						
A004	れんこん						
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	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)
J101	グリンピース						
	★もやしとﾁﾝｹﾞﾝ菜のおかか和え				卵つなぎ・魚介食品・きのこ・すべての魚×は		
A804	太もやし				カニかま・えのき・花かつおなし		
W039	チンゲンサイ				J112 コーン入り和え物に変更		
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆・魚介エキス・魚(原型)		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)
A352	えのき						
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)	
	★味噌汁(そうめん)				海藻×はわかめなし味噌汁に変更		
L301	そうめん		小麦			小麦粉・食塩	
L560	わかめ						
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・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	
					①卵焼菓子・乳つなぎのみ×は		
	★きなこボーロ福豆				X505 福豆 に変更(発注済み)		
X508	きなこボーロ福豆		卵・乳	大豆	②大豆×は、R421 ーロゼリーに変更	馬鈴薯でん粉・還元麦芽水飴・砂糖・きな粉・乳糖・卵・ショートニング	
	★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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月6日(木)こじか

麦ご飯
★サケのサクサク焼
★ベーコンと野菜のソテー
南瓜の煮物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	465 kcal
たんぱく質	19 g
脂質	11.9 g
炭水化物	66.8 g
カルシウム	157 mg
食塩相当量	1.2 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ）

【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						
	★サケのサクサク焼						
B651	サケ				さけ		
Q301	塩	*					
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご	野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・マッシュルーム・りんご)・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)
Q505	マヨネーズ	A		卵	大豆	食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
L103	パン粉			小麦・乳	大豆	小麦粉・砂糖ぶどう糖・植物油脂・イースト・食塩・水	イーストフード・乳化剤・酸化防止剤
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ベーコンと野菜のソテー						
D014	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉	豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素
J192	インゲン						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
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
	★南瓜の煮物						
A104	かぼちゃ						
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)
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						
M149	パイン{缶詰}				パイン	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2月7日(金)段上

麦ご飯
鶏肉のカレー竜田揚げ
白菜のさっぱり和え
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	491 kcal
たんぱく質	19.1 g
脂質	17.3 g
炭水化物	60.2 g
カルシウム	193 mg
食塩相当量	1.5 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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★鶏肉のカレー竜田揚げ						
C812	鶏肉			鶏肉			
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)
L101	小麦粉		小麦				
L106	片栗粉					馬鈴薯澱粉	
Q704	カレー粉					ﾀｰﾒﾘｯｸ・ｺﾘｱﾝﾀﾞｰ・ｸﾐﾝ・ﾌｪﾇｸﾞﾘｰｸ・ﾁﾘﾍﾟｯﾊﾟｰ・ｵｰﾙｽﾊﾟｲｽ他	
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★白菜のさっぱり和え				魚介食品×はちくわなし和えものに変更		
A052	白菜						
A062	水菜						
A001	人参						
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉		魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
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)
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	
	★味噌汁				大豆製品×は豆腐なし		
K001	豆腐			大豆	L320 麩 入り味噌汁に変更	大豆・水	凝固剤(にがり)
A206	玉ねぎ						
J191	小松菜						
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・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						
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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月10日(月)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	469 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	19 g
炭水化物	55.3 g
カルシウム	214 mg
食塩相当量	2.6 g

ロールパン
クリームシチュー
ツナサラダ
フルーツヨーグルト
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		食品原材料	食品添加物
	★ロールパン			①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更		
4160	丸ロールパン	小麦・乳	大豆	②パン(小麦・乳)×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
	★クリームシチュー					
C201	鶏肉		鶏肉	枝豆(大豆)・小麦ルー・乳(料理・調)×は		
A713	じゃが芋			むき枝豆・ｼﾁｭｰの素・牛乳なし		
A001	人参			鶏じゃがに変更		
A206	玉ねぎ			(出し・酒・醤油・砂糖・味醂)		
J704	むき枝豆		大豆			
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉		小麦粉・植物油脂・ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ・粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・脱脂粉乳・ｸﾘｰﾐﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ・香辛料・オニオンペースト・オニオンパウダー・酵母エキス・チーズ・ポークエキス・全粉乳・調味油・バターミルクパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤・着色料
N027	牛乳	乳				
	★ツナサラダ			すべての魚・魚介調味料×は		
M110	ツナフレーク		大豆	ツナ・青じそドレッシングなしサラダに変更	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A051	キャベツ			(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)		
J112	コーン					
A101	胡瓜					
Q545	青じそドレッシング	小麦	大豆・りんご・豚肉・鶏肉・ゼラチン・貝		果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・醤油・食塩・たん白加水分解物・ほたてエキス・梅肉・りんご・レモン果汁・かつお節エキス・野菜エキス・青じそ・水	酒精・調味料(アミノ酸)・酸味料・香料・香辛料抽出物
	★フルーツヨーグルト			乳製品・もも(加熱)×は、		
M147	みかん{缶詰}			ヨーグルト・黄桃缶なしフルーツに変更	みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
I053	黄桃缶ダイスカット)1号缶		もも	(みかん缶・りんご)		
G008	りんご		りんご			
N015	ヨーグルト	乳			生乳・乳製品	
Q401	砂糖					
	★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2月12日(水)段上

麦ご飯
★白身魚のマヨネーズ焼
★ウインナーと野菜のソテー
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	470 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	16.3 g
炭水化物	61.6 g
カルシウム	179 mg
食塩相当量	1.6 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
	★麦ご飯				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
					すべての魚・マヨネーズ×は、		
	★白身魚のマヨネーズ焼				チキンチャップに変更		
B649	ホキ				(C204 とりもも60gをソテーし		
Q301	塩	*			調味料を煮詰めて絡め、パセリをふる)		
L101	小麦粉		小麦		≪調味料≫		
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	
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	砂糖少々 ブイヨンスープ12g	食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
A251	パセリ						
	★ウインナーと野菜のソテー						
D011	ウィンナー		卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	卵つなぎ×はウインナーなし	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
A206	玉ねぎ				J112 コーン入りソテーに変更		
J191	小松菜						
A001	人参						
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
	★スープ						
A002	大根						
A104	かぼちゃ						
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						
M149	パイン{缶詰}			パイン		パインアップル・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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月13日(木)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	455 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	15.9 g
炭水化物	59.3 g
カルシウム	175 mg
食塩相当量	2.5 g

スパゲティミートソース
カニコロッケ
★ブロッコリーサラダ
わかめスープ
ミニハートのクッキー
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
	★スパゲティミートソース				小麦(麺)・豆類×は、		
L312	スパゲティ		小麦		スパゲティー・小麦粉・グリンピースなし	強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
Y238	オリーブ油				豚肉と野菜のケチャップ炒めに変更		
C801	合ミンチ			牛肉・豚肉	(C102 豚肉50g 玉ねぎ・人参・ピーマン)		
A206	玉ねぎ				(ｹﾁｬｯﾌﾟ・ﾋﾟｭｰﾚ・ｳｽﾀｰｿｰｽ・砂糖・塩)		
A702	ピーマン						
A204	にんにく				※白ご飯は家から持参		
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)					ぶどう果汁・ぶどう糖	酸化防止剤(亜硝酸塩)
L101	小麦粉		小麦				
Q512	トマトピューレ	A				トマト	
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	
Q007	ウスターソース	A		大豆・りんご		野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・マッシュルーム・りんご)・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)
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)
Q401	砂糖	A					
Q301	塩	A					
R099	水	A					
J101	グリンピース						
					小麦(パン)・カニ・乳つなぎ×は		
	★カニコロッケ				カニコロッケなし		
J007	カニコロッケ		小麦・かに・乳	大豆	J133 ポテトフライ30g に変更	じゃが芋・かに・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・小麦粉・植物油脂・脱脂粉乳・植物性たんぱく・乳性たん白・えびパウダー・水あめ・パン粉・小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・調味エキス	調味料(アミノ酸等)・Ph調整剤・乳化剤・着色料
Q102	油			大豆	(新しい油を使う)	食用大豆油・食用なたね油	
	★ブロッコリーサラダ						
J194	ブロッコリー				小麦つなぎ・魚介食品・マヨネーズ×は		
A001	人参				ちくわ・フレンチドレッシングなしサラダ		
J112	コーン				Q540 ゆず醤油ﾄﾞﾚに変更		
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉		魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
Q549	フレンチドレッシング		卵			植物性油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩・香辛料・卵黄・レモン果汁	増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
	★わかめスープ				海藻・きのこ×は、わかめ・えのきなし		
L560	わかめ				A104 かぼちゃ入りスープ		
A804	太もやし						
A352	えのき						
A734	青ねぎ						
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						
					小麦(麺・麩)・乳つ・ナッツ類(カカオ)×は		
	★ミニハートのクッキー				クッキーなし		
Y170	ミニハートのクッキー		小麦・乳	大豆・ナッツ類(カカオ)	R421ーロゼリーに変更	小麦粉・砂糖・ショートニング・マーガリン・ココアパウダー・脱脂粉乳・ブドウ糖果糖液糖・食塩	膨張剤・香料・乳化剤・酸化防止剤(VE)
					(〆切4日前、送り日は火曜か木曜のみ)		
	★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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月14日(金)こじか

麦ご飯
牛肉と厚揚げの煮物
★マロニーの甘酢和え
蒸さつまいも
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	488 kcal
たんぱく質	16 g
脂質	12.3 g
炭水化物	76.2 g
カルシウム	240 mg
食塩相当量	1 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ）

【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					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
K105	厚揚			大豆	大豆・水・菜種油	凝固剤（にがり）
J603	里芋					
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	
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)
L106	片栗粉	A			馬鈴薯澱粉	
	★マロニーの甘酢和え					
L317	マロニー				じゃがいも澱粉・コーンスターチ	増粘剤・増粘多糖類
Q103	ごま油			ごま	ごま種子	
J193	キヌサヤ					
J112	コーン					
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆・魚介エキス・魚(原型)	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	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				
	★蒸さつまいも					
A201	さつま芋					
	★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2月17日(月)こじか

麦ご飯
鶏肉のゆかり揚げ
白菜と揚げの煮浸し
焼かぼちゃ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	492 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	15.7 g
炭水化物	65.3 g
カルシウム	174 mg
食塩相当量	1.5 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ）

【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						
	★鶏肉のゆかり揚げ						
C812	鶏肉				鶏肉		
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)
L101	小麦粉			小麦			
L524	ゆかり					赤しそ・食塩・砂糖	調味料（アミノ酸等）リンゴ酸
	★白菜と揚げの煮浸し						
A052	白菜						
A001	人参						
W039	チンゲンサイ						
K107	うす揚げ				大豆	大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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)
	★焼かぼちゃ						
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						
M149	パイン｛缶詰｝				パイン	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2月18日(火)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	407 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	16.7 g
炭水化物	46.2 g
カルシウム	179 mg
食塩相当量	2.6 g

ロールパン
煮込みハンバーグ
平天と野菜のソテー
スープ(ポテト・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ)
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		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	①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更 ②パン(小麦・乳)×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
	★煮込みハンバーグ						
J706	ハンバーグ		小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉	小麦(つなぎ・ルー)・乳(つなぎ・調)×は	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)
Q102	油			大豆	ハンバーグ・ｼﾁｭｰの素なし	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ				牛肉と玉ねぎのソース炒め		
Q729	ビーフシチューの素	A	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	(C001 牛肉50g・玉葱)	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・ﾁｷﾝｴｷｽ・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
Q510	ケチャップ	A			(ウスターソース・醤油・味醂・塩)	トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
8999	コンソメ	A		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
	★平天と野菜のソテー						
E203	平天				魚介食品・きのこ×は平天・えのきなし	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・加水・揚げ油(なたね油)	
A051	キャベツ				野菜ソテーに変更		
A001	人参						
A702	ピーマン						
A352	えのき						
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
	★スープ(ポテト・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ)						
A713	じゃが芋						
J194	ブロッコリー						
J112	コーン						
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				もも(加熱)×は、黄桃缶なし		
M148	黄桃{缶詰}			もも	G008 りんご1/10ケに変更	黄もも・水・砂糖	クエン酸
	★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2月19日(水)段上

麦ご飯
★おでん風煮込み
★もやしとインゲンのごま和え
味噌汁(玉ねぎ・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	438 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	9.3 g
炭水化物	68.3 g
カルシウム	248 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

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				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★おでん風煮込み				卵原型・大豆製品・魚介食品×は		
C001	牛肉			牛肉	うずら卵・厚揚げ・ちくわなし		
M032	うずら卵		卵		じゃがいも入り煮物に変更	うずら卵・水・食塩	
K105	厚揚			大豆	(A713 じゃが芋40g・肉多め)	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
E032	ちくわ		小麦	大豆・豚肉		魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
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	
Q401	砂糖	B					
Q002	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	製造用剤(アルコール)
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・アルコール	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)
Q301	塩	*					
	★もやしとインゲンのごま和え				卵つなぎ・乳調・ごま調味料・魚介調×は		
A804	太もやし				ハム・ごま和えの素なし		
J192	インゲン				J112 コーン入り和え物に変更		
D004	ロースハム		卵	大豆・豚肉	(出し・醤油・味醂)	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
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)
	★味噌汁(玉ねぎ・小松菜)						
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・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				バナナ×はR421ーロゼリーに変更		
G017	バナナ			バナナ			
	★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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月20日(木)こじか

麦ご飯
★オープンオムレツ
白菜と胡瓜のじゃこ昆布和え
さつま芋の甘煮
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	416 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	10 g
炭水化物	64.7 g
カルシウム	193 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
（魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ）

【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					
	★オープンオムレツ					
N701	卵		卵			
N027	牛乳		乳			
Q301	塩	*				
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩・調味料（アミノ酸等）・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・カルミン酸色素
A206	玉ねぎ					
J101	グリンピース					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Q301	塩	*				
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
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	
	★白菜と胡瓜のじゃこ昆布和え					
A052	白菜					
A001	人参					
A101	胡瓜					
B302	ちりめんじゃこ				いわし稚魚・食塩	調味料（アミノ酸等）・着色料（青色1号）
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
	★さつま芋の甘煮					
A201	さつま芋					
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）
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					
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	―

2014年2月21日(金)段上

ポークカレー
★チーズ入りコーンサラダ
パインかん
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	586 kcal
たんぱく質	14.5 g
脂質	20.5 g
炭水化物	83.4 g
カルシウム	190 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
	★ポークカレー			乳調・ごま調・バナナ・山芋×はカレールーなし		
L826	滋賀県産こしひかり			肉じゃがに変更		
C125	豚肉		豚肉	(出し・醤油・味醂・砂糖・酒)		
A713	じゃが芋			(ナッツ類はカレー〇)		
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・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・脱脂粉乳・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・ほうれんそうエキス・粉末ソース・ごまペースト・粉乳小麦粉ムラ・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・野菜パウダーにゃが子・さつまキ・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・セロペイサ・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
	★チーズ入りコーンサラダ			乳製品・マヨネーズ×は、		
N002	チーズ	乳		チーズ・フレンチドレッシングなしサラダ	ナチュラルチーズ・水	乳化剤(リン酸Na・クエン酸Na)・重曹
J112	コーン			Q540 ゆず醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞに変更		
J194	ブロッコリー					
A051	キャベツ					
Q549	フレンチドレッシング	卵			植物性油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩・香辛料・卵黄・レモン果汁	増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
	★パインかん					
X604	寒天				海藻(紅藻類)	
R099	水					
N344	パイナップルジュース				パインアップル果汁	香料・安定剤
Q401	砂糖					
M149	パイン{缶詰}		パイン		パインアップル・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			お茶×は麦茶なし		

2014年2月24日(月)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	472 kcal
たんぱく質	19.8 g
脂質	21.6 g
炭水化物	46.7 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	2.6 g

ロールパン
鶏肉のハニージンジャーソース
マカロニのケチャップソテー
わかめスープ
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

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				①乳含むパンのみ×は、NEG麦ロール35g に変更		
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆	②パン(小麦・乳)×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
	★鶏肉のハニージンジャーソース						
C813	鶏肉			鶏肉	小麦(麩・麺)×は、小麦粉なし鶏肉に変更(小麦粉をまぶさず、ソテーする)		
Q301	塩	*					
L101	小麦粉		小麦				
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Y210	はちみつ	A				レンゲ蜂蜜	
N029	レモン果汁	A				レモン・醸造酢	香料
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)
A301	土生姜	A					
R099	水	A					
	★マカロニのケチャップソテー				小麦(麺)×はマカロニなし		
L313	マカロニ		小麦		J112 コーン入り野菜ソテーに変更	強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A702	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	
Q301	塩	*					
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
	★わかめスープ				海藻×はわかめなしスープに変更		
L507	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
A002	大根						
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		
B329	いりこ				青魚×は、いりこなし	片口いわし・食塩	—

2014年2月26日(水)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	432 kcal
たんぱく質	19 g
脂質	11.9 g
炭水化物	59.4 g
カルシウム	183 mg
食塩相当量	1.8 g

麦ご飯
サバの塩焼
青切昆布のそぼろ煮
★かき玉汁
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				押し麦×は家より持参		
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★サバの塩焼				青魚(サバ)×は豚肉の照焼に変更		
B644	サバ			さば	C110 豚肉 40g(20g×2切に切る)		
Q301	塩	*			(醤油・酒・砂糖・味醂)		
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★青切昆布のそぼろ煮						
C801	合ミンチ			牛肉・豚肉	海藻×は青切昆布なし		
L511	青切昆布				千切大根のそぼろ煮に変更		
A001	人参				L402 千切大根(上)3g		
K302	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
J101	グリンピース						
Q401	砂糖	B					
Q014	みりん	B				もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
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)
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)
	★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		
A206	玉ねぎ						
A062	水菜						
A352	えのき						
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	
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						
M148	黄桃{缶詰}			もも	もも(加熱)×はR421ーロゼリーに変更	黄もも・水・砂糖	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				お茶×は麦茶なし		

2014年2月27日(木)こじか

麦ご飯
牛肉のオイスターソース炒め
さつま芋のバター焼
ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和えもの
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	470 kcal
たんぱく質	16.6 g
脂質	15.9 g
炭水化物	62.8 g
カルシウム	169 mg
食塩相当量	0.9 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（魚卵・キウイフルーツ・グレープフルーツ）

【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					
	★牛肉のオイスターソース炒め					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
A206	玉ねぎ					
J192	インゲン					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース	A		貝	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
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）
Q103	ごま油	A		ごま	ごま種子	
	★さつま芋のバター焼					
A201	さつま芋					
N001	バター		乳	大豆	バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料（カロテン）
	★ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和えもの					
J194	ブロッコリー					
A001	人参					
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	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					
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	―

2014年2月28日(金)段上

ほうとう風うどん
ちくわの磯辺揚げ
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	433 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	16.2 g
炭水化物	52.7 g
カルシウム	183 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
	★ほうとう風うどん			きのこ・海藻×は、		
L201	うどん	小麦		しいたけ・だし昆布なしうどんに変更	小麦粉・食塩	
C125	豚肉		豚肉			
A104	かぼちゃ					
A002	大根					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
L401	干しいたけ					
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q201	味噌		大豆		大豆・米・塩	酒精(アルコール)
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
R099	水					
Q603	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)	調味料(アミノ酸等)
L510	だし昆布					
J188	ほうれん草					
	★ちくわの磯辺揚げ			魚介食品・海藻×は、ちくわ・青のりなし		
E032	ちくわ	小麦	大豆・豚肉	さつま芋30gの天ぷらに変更	魚肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・豚脂・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	加工デンプン(タピオカ)・調味料製剤・増粘剤・ソルビトール・酵素製剤・PH調製剤・ビタミンC
L101	小麦粉	小麦		※新しい油で揚げる		
L537	青のり粉				青サのり粉	
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★フルーツ					
G017	バナナ		バナナ	バナナ×は、G001 みかん(S) 1/2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			お茶×は麦茶なし		