2014年3月3日(月)段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	492 kcal
たんぱく質	16.2 g
脂質	24.4 g
炭水化物	50.4 g
カルシウム	195 mg
食塩相当量	2.8 g

ロールパン
ハンバーグハヤシソース
★ポテトサラダ
★野菜のクリームスープ
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		
4105	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
	★ハンバーグハヤシソース						
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・きのこ×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・しめじ・ハヤシルーなし	食用大豆油・食用なたね油	
A356	本しめじ				牛肉と玉ねぎのケチャップ炒め		
R099	水				(C001 牛肉50g・A206玉葱)		
Q706	ハヤシルー	A	小麦	大豆・豚肉	(ケチャップ・ブイヨン・塩)	小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・ブラウンルウ・トマトパウダー・でんぷん・粉末ソース	着色料(カラメル・パプリカ色素)・調味料(アミノ酸等)・酸味料
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	
Q604	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
Q301	塩	A					
	★ポテトサラダ				マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ(塩)		
A713	じゃが芋						
A001	人参						
J192	インゲン						
J112	コーン						
Q505	マヨネーズ		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)
Q301	塩	*					
	★野菜のクリームスープ				卵つなぎ・乳(料理・つ・調)・小麦ルー×は		
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	ベーコン・シチューの素・牛乳なしスープ	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
A051	キャベツ				(ブイヨン・塩)		
A206	玉ねぎ						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
N027	牛乳		乳				
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・デキストリン・粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・脱脂粉乳・クリーミングパウダー・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
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		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3月5日(水)段上

★散らし寿司
鶏肉の唐揚げ
キヌサヤともやしのお浸し
すまし汁
ひながし
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	592 kcal
たんぱく質	22.2 g
脂質	20.6 g
炭水化物	74.1 g
カルシウム	173 mg
食塩相当量	4.2 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
	★散らし寿司					
L826	滋賀県産こしひかり					
Q022	穀物酢	A			米・アルコール・酒粕	
Q401	砂糖	A				
Q301	塩	A				
C035	牛肉			牛肉		
A001	人参					
L401	干しいたけ					
A003	ごぼう					
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
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)
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)
A101	胡瓜					
N701	卵		卵			
Q401	砂糖	*				
Q301	塩	*				
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★鶏肉の唐揚げ					
C812	鶏肉			鶏肉		
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
A301	土生姜	A				
L101	小麦粉		小麦			
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★キヌサヤともやしのお浸し					
A804	太もやし					
J193	キヌサヤ					
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)
	★すまし汁					
L322	花麩		小麦			
J188	ほうれん草					
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					
	★ひながし					
X506	ひながし				うるち米・砂糖(甜菜)・食塩	着色料(クチナシ色素・紅麹色素・紅花色素)
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					

卵原型・きのこ・魚介食品×は
卵・干ししいたけ・ちくわなし
J112 コーン10gを加える
(出し・味醂・塩で味付けし、散らす)

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし
お茶×は麦茶なし

2014年3月6日(木)阪急・こじか

麦ご飯
鶏肉と厚揚げの煮物
千切大根とﾜｶﾒの中華和え(ｺﾞﾏ)
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	446 kcal
たんぱく質	15.5 g
脂質	12.2 g
炭水化物	66 g
カルシウム	202 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					
	★鶏肉と厚揚げの煮物					
C207	鶏肉			鶏肉		
K105	厚揚			大豆	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
J603	里芋					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
J101	グリンピース					
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)
	★千切大根とﾜｶﾒの中華和え(ｺﾞﾏ)					
L402	千切大根				青首大根	
W039	チンゲンサイ					
L560	わかめ					
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)
L407	白ごま			ごま	ごま	
Q103	ごま油	B		ごま	ごま種子	
	★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					
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3月7日(金)段上

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	421 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	15.4 g
炭水化物	51.6 g
カルシウム	208 mg
食塩相当量	0.8 g

チャンポン
焼ギョーザ
小松菜のおかか和え
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
	★チャンポン				魚介食品・乳調味料×は		
L203	中華麺		小麦		かまぼこ・豚骨ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素なし	小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
C125	豚肉			豚肉	ラーメンに変更		
E031	かまぼこ		小麦	大豆	(中華出し・醤油・塩)	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						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
A734	青ねぎ						
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						
					ごま油×は餃子なし		
	★焼ギョーザ				J133 ポテトフライ30g に変更		
J030	ギョーザ		小麦	大豆・豚肉・鶏肉・ごま	(新しい油を使う)	鶏肉・野菜(キャベツ・にんにく・生姜)・豚脂・粒状植物性たん白・粉末状植物性たん白・乾燥マッシュポテト・醤油・砂糖・食塩・ポークエキス・ごま油・こしょう・皮(小麦粉・食塩・還元水飴・なたね油)・水	調味料(アミノ酸)
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★小松菜のおかか和え				すべての魚・きのこ×は		
J191	小松菜				花かつお・えのきなし		
A352	えのき				J112 コーン入り和え物に変更		
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)	
	★フルーツ						
G001	みかん						
	★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3月10日(月)段上・阪急

カレーライス
ミンチカツ
★チーズ入りフレンチサラダ
ももゼリー
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	644 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	24.5 g
炭水化物	86.2 g
カルシウム	185 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

乳調・小麦ルー・ごま調・バナナ・山芋×は
カレールーなし米粉カレーライス に変更

（おろしにんにく・具材を炒め、①で煮る
②を合わせて加えさらに煮て、最後に③で
とろみをつける。）
A204 にんにく(上)国産 1人0.5g （おろす）
≪合わせ調味料 10人分≫
①U920 ブイヨン5g 水700ml
②Q704 カレー粉 6．4g Q510 ケチャップ50g
Q007 ウスターソース24g 濃口醤油24g 塩6g
③水溶き米粉（L118米粉55g 水150ml）

小麦パン・乳つなぎ×はメンチカツなし
チキンソテーに変更
（C204 とりもも60g・塩・醤油・味醂）

乳製品・マヨネーズ×は
チーズ・フレンチドレなしサラダに変更
Q540 ゆず醤油ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞに変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし
お茶×は麦茶なし

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					
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・カカオ	植脂・小麦粉・砂糖・食塩・でんぷん・カレーパウダー・チオニンパウダー・胡椒粉末・トマトパウダー・チーズ・バナナペースト・はもちつ・ポークエキス・粉末ソース・ごまペースト・粉乳小麦粉ムウ・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・コーンシュラーチ・カレー粉・野菜パウダーにゃが芋・さつまも・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・セロペイヤ・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
	★ミンチカツ					
J252	メンチカツ		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	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）・カロチノイド色素・増粘剤（キサンタンガム）
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★チーズ入りフレンチサラダ					
N002	チーズ		乳		ナチュラルチーズ・水	乳化剤（リン酸Na・クエン酸Na）・重曹
J194	ブロッコリー					
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	
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
Q401	砂糖	＊				
	★ももゼリー					
R122	モモゼリー			もも	白桃ピューレ・水あめ・果糖・グラニュー糖・食物繊維・ぶどう糖・水	ゲル化剤・酸味料・クエン酸鉄
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					

2014年3月11日(火)こじか

麦ご飯
豚肉と野菜の五目炒め
胡瓜ともやしの酢の物
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	481 kcal
たんぱく質	15 g
脂質	14.7 g
炭水化物	69.5 g
カルシウム	165 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					
	★豚肉と野菜の五目炒め					
C102	豚肉			豚肉		
C125	豚肉			豚肉		
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
J193	キヌサヤ					
L401	干しいたけ					
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
Q605	中華調味料	A	小麦・かに・乳	大豆・豚肉・鶏肉・魚介類・魚介エキス	食塩・畜肉エキス・砂糖・動植物油脂・魚介エキス・野菜エキス・ネギパウダー・香辛料・醤油	調味料（アミノ酸等）・増粘剤（加工デンプン）・増粘剤（キサンタンガム）・酸味料・香料
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
	★胡瓜ともやしの酢の物					
A101	胡瓜					
A804	太もやし					
L560	わかめ					
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				
	★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					
M005	パイン{缶詰}				パインアップル・砂糖	クエン酸（酸味料）
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	―

2014年3月12日(水)こじか

麦ご飯
アジの味噌煮
★かぼちゃサラダ
小松菜のお浸し
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	420 kcal
たんぱく質	17.3 g
脂質	10.2 g
炭水化物	62.2 g
カルシウム	186 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						
	★アジの味噌煮						
B641	アジ						
Q204	赤だし味噌	A			大豆	大豆・食塩・アルコール	調味料（アミノ酸等）
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）
	★かぼちゃサラダ						
A104	かぼちゃ						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
Q505	マヨネーズ			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）
Q301	塩	*					
	★小松菜のお浸し						
J191	小松菜						
J112	コーン						
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）
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						
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	―

2014年3月13日(木)こじか

麦ご飯
★ツナオムレツ
★ウインナーと野菜のソテー
粉ふき芋
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	439 kcal
たんぱく質	14.7 g
脂質	13.3 g
炭水化物	62.6 g
カルシウム	178 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					
	★ツナオムレツ					
N701	卵		卵			
M039	ツナ{缶}			大豆	きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A206	玉ねぎ					
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	
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
N027	牛乳		乳			
Q301	塩	*				
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	
	★ウインナーと野菜のソテー					
D025	ポーク＆チキンウインナー		卵・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料（植物性たん白・でん粉）・食塩・砂糖・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）・くん液・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤(ビタミンC)・pH調整剤・発色剤・カルミン酸色素
A051	キャベツ					
W039	チンゲンサイ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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
	★粉ふき芋					
A713	じゃが芋					
Q301	塩	*				
	★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	—

2014年3月14日(金)こじか

麦ご飯
牛肉と野菜のゴマ醤油煮
★ちくわのフリッター
★白菜の塩昆布和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	464 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	15.2 g
炭水化物	62.6 g
カルシウム	196 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
（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					
	★牛肉と野菜のゴマ醤油煮					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
A003	ごぼう					
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	
Q401	砂糖	A				
Q002	醤油	A	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）
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）
L412	白ごま			ごま	白ごま	
	★ちくわのフリッター					
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
L112	ころも揚げ粉		小麦・卵・乳	大豆	小麦粉・ｺｰﾝﾌﾗﾜｰ・でん粉・食塩・脱脂粉乳・植物たんぱく加水分解物・香辛料・全卵粉・植物油脂	ベーキングパウダー・調味料（アミノ酸）・着色料（カロチノイド）・増粘剤(ｸﾞｱｰｶﾞﾑ)
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★白菜の塩昆布和え					
A052	白菜					
J192	インゲン					
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
	★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3月17日(月)こじか

麦ご飯
チキンチャップ
ほうれん草とｷｬﾍﾞﾂのごま和え
コーンポテト
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	510 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	18.6 g
炭水化物	62.5 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			ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	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						
	★チキンチャップ						
C204	鶏肉				鶏肉		
Q301	塩	*					
L101	小麦粉			小麦			
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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)
Q401	砂糖	A					
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
	★ほうれん草とｷｬﾍﾞﾂのごま和え						
A051	キャベツ						
J188	ほうれん草						
A001	人参						
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)
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)
	★コーンポテト						
A713	じゃが芋						
J112	コーン						
N027	牛乳			乳			
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)
Q301	塩						
	★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3月18日(火)こじか

麦ご飯
サケの中華風蒲焼(生姜なし)
★春雨のそぼろ炒め
青切昆布とレンコンの煮物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	457 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	9.7 g
炭水化物	69.1 g
カルシウム	187 mg
食塩相当量	1.9 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					
	★サケの中華風蒲焼(生姜なし)					
B651	サケ			さけ		
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
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)
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y311	オイスターソース	B		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	B				
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
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)
	★春雨のそぼろ炒め					
C801	合ミンチ			牛肉・豚肉		
L318	春雨				甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
J191	小松菜					
A206	玉ねぎ					
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)
8999	中華だし	B	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
	★青切昆布とレンコンの煮物					
L511	青切昆布					
A004	れんこん					
A001	人参					
K101	うす揚げ			大豆	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
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)
	★フルーツ					
M005	パイン{缶詰}				パインアップル・砂糖	クエン酸(酸味料)
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年3月19日(水)こじか

麦ご飯
豚肉と野菜の焼肉風
揚かぼちゃ
★もやしの青のり和え(ｺﾞﾏなし)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	490 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	18 g
炭水化物	63.1 g
カルシウム	149 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						
	★豚肉と野菜の焼肉風						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
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	
M035	焼肉のタレ			小麦	大豆・りんご・豚肉・ごま	醤油・ぶどう糖果糖液糖・玉ねぎ・砂糖・りんご果肉・植物性たん白加水分解物・にんにく・大豆発酵調味液・食塩・ごま油・醸造酢・コチジャン・ごま・蜂蜜・ポークエキス・香辛料・でん粉・酵母エキス	増粘剤・アルコール
	★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	*					
	★もやしの青のり和え(ｺﾞﾏなし)						
A804	太もやし						
J193	キヌサヤ						
J112	コーン						
L537	青のり粉					青サのり粉	
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						
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	—

2014年3月20日(木)こじか

麦ご飯
肉豆腐
★カニかまと胡瓜の梅風味和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	420 kcal
たんぱく質	16.4 g
脂質	11.6 g
炭水化物	59.3 g
カルシウム	236 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					
	★肉豆腐					
K004	焼豆腐			大豆	大豆・水	凝固剤（にがり）
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
A052	白菜					
A206	玉ねぎ					
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	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・米麹・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・アルコール	製造用剤（アルコール）
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)
	★カニかまと胡瓜の梅風味和え					
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）
A101	胡瓜					
A001	人参					
L560	わかめ					
M036	練梅	B			梅・食塩	
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)
	★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	―

2014年3月24日(月)こじか

麦ご飯
大豆ひじきコロッケ
★ペンネサラダ
千切大根の煮付け
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	530 kcal
たんぱく質	12.7 g
脂質	18 g
炭水化物	77.2 g
カルシウム	177 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					
	★大豆ひじきコロッケ					
J703	大豆ひじきコロッケ		小麦	大豆・豚肉	じゃが芋・大豆・豚肉・砂糖・乾燥マッシュポテト・にんじん・大豆油・醤油・ひじき・発酵調味液・食塩・水・パン粉・米粉・小麦粉	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ペンネサラダ					
L343	ペンネ		小麦		デュラム小麦のセモリナ	
A001	人参					
A101	胡瓜					
Q505	マヨネーズ		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）
Q301	塩	*				
	★千切大根の煮付け					
L402	千切大根				青首大根	
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
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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）
	★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3月25日(火)こじか

麦ご飯
サバの青のり焼
★ベーコンと野菜のソテー
白菜の煮浸し
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	427 kcal
たんぱく質	17.6 g
脂質	11.9 g
炭水化物	58.8 g
カルシウム	170 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					
	★サバの青のり焼					
B644	サバ			さば		
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				
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
L538	青のり粉					
	★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
J188	ほうれん草					
A206	玉ねぎ					
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
	★白菜の煮浸し					
A052	白菜					
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・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)
	★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	―

2014年3月26日(水)こじか

麦ご飯
肉じゃが
★もやしと胡瓜のごま酢和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	465 kcal
たんぱく質	15 g
脂質	14.1 g
炭水化物	67 g
カルシウム	157 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					
	★肉じゃが					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
A207	じゃが芋					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
K302	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)
	★もやしと胡瓜のごま酢和え					
A804	太もやし					
A101	胡瓜					
J112	コーン					
M039	ツナ{缶}			大豆	きはだまぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
Q011	酢	B	小麦		穀類(小麦・米・コーン)・アルコール・食塩・酒かす	
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）
Q401	砂糖	B				
L412	白ごま	B		ごま	白ごま	
	★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3月27日(木)こじか

麦ご飯
酢豚
インゲンの和えもの
かぼちゃのバター焼
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	460 kcal
たんぱく質	15.5 g
脂質	12.7 g
炭水化物	68.4 g
カルシウム	161 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					
	★酢豚					
C121	豚肉			豚肉		
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ					
A702	ピーマン					
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）
Q022	穀物酢	A			米・アルコール・酒粕	
Q601	中華だし	A	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
R099	水	A				
L106	片栗粉				馬鈴薯澱粉	
	★インゲンの和えもの					
J192	インゲン					
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)
	★かぼちゃのバター焼					
A104	かぼちゃ					
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）
	★フルーツ					
M005	パイン{缶詰}				パインアップル・砂糖	クエン酸（酸味料）
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年3月28日(金)こじか

麦ご飯
★白身魚のオーロラ焼
キャベツのカレースープ煮
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	461 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	13.9 g
炭水化物	65.1 g
カルシウム	171 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						
	★白身魚のオーロラ焼						
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	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）
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	
	★キャベツのカレースープ煮						
C212	鶏ミンチ				鶏肉		
A051	キャベツ						
A001	人参						
A206	玉ねぎ						
J704	むき枝豆				大豆		
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
8999	コンソメ	B			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
Q704	カレー粉	B				ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス他	
	★蒸さつまいも						
A201	さつま芋						
	★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	—

2014年3月31日(月)こじか

麦ご飯
鶏肉の味付天ぷら
大根サラダ
★ポテトソテー
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	532 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	20 g
炭水化物	65.9 g
カルシウム	151 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					
	★鶏肉の味付天ぷら					
C204	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
R099	水	A				
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★大根サラダ					
A002	大根					
J194	ブロッコリー					
A001	人参					
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
	★ポテトソテー					
A713	じゃが芋					
J112	コーン					
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）
Q301	塩	*				
	★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	—