

2014年7月4日(金) 段上

	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	411 kcal
麦ご飯 サケの中華風蒲焼 ナムル 味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	たんぱく質	19.3 g
	脂質	8.7 g
	カルシウム	183 mg
	鉄	1.3 mg
	食塩相当量	1.8 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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★サケの中華風蒲焼		
B651	サケ		さけ
Q502	酒	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
A301	土生姜	A	
L101	小麦粉		小麦
Q102	油		大豆
Y311	オイスターソース	B	
Q401	砂糖	B	
Q502	酒	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
	★ナムル		
A101	胡瓜		
A001	人参		
A804	太もやし		
L407	白ごま		ごま
A204	にんにく	B	
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q401	砂糖	B	
Q103	ごま油	B	ごま
Q301	塩	B	
	★味噌汁		
X401	豆腐		大豆
A002	大根		
J191	小松菜		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし[無添加]		さば
	★フルーツ		
G005	オレンジ		オレンジ
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

魚介調×はオイスターソースなし
 蒲焼に変更

ごま原型×はごまなしナムル
 (ごま油は該当なし)

大豆製品×は、豆腐なし
 L320 麩入り味噌汁

牛乳×は牛乳なし
 青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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	
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
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
ごま	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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)
食用ゴマ油	
大豆・水	にがり(凝固剤)
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
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	
片口いわし・食塩	—

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	458 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	22.7 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.2 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
	★ロールパン		
4160	丸ロールパン	小麦・乳	大豆
	★チキンチャップ		
C813	鶏肉		鶏肉
Q301	塩	*	
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ	A	
Q007	ウスターソース	A	大豆・りんご
Q401	砂糖	A	
8999	コンソメ	A	大豆・牛肉
	★ウインナーと野菜のソテー		
D011	ウインナー	卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
A206	玉ねぎ		
J192	インゲン		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
	★スープ(白菜・わかめ)		
A052	白菜		
J112	コーン		
L560	わかめ		
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉
Q301	塩		
	★フルーツ		
M148	黄桃{缶詰}		もも
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

①乳含むパンのみ×は、
NEG麦ロール35g に変更

②小麦×は、
Y830 白ご飯に変更

小麦×は小麦なしチキンチャップに変更

卵つなぎ×はウインナーなし
野菜ソテーに変更

海藻×はわかめなしスープに変更

もも(加熱)×は、G008りんご1/8ケに変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

【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
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
食用大豆油・食用なたね油	
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(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
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	
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油・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
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・着色剤・カルミン酸色素・くん液
食用大豆油・食用なたね油	
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油・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
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	
黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2014年7月8日(火) 段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	322 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	8.9 g
カルシウム	165 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.5 g

★きざみぶっかけうどん
ちくわの磯辺揚げ
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
	★きざみぶっかけうどん		
L201	うどん	小麦	
K108	味付うどん揚げ	小麦	大豆
D004	ロースハム	卵・乳	大豆・豚肉
P506	錦糸卵	卵	大豆
A101	胡瓜		
L401	干しいたけ		
Q401	砂糖		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
Q621	うどんだし	小麦	大豆・さば・豚肉
Z998	水		
	★ちくわの磯辺揚げ		
E032	ちくわ	小麦	
L101	小麦粉	小麦	
L537	青のり粉		
Q102	油		大豆
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ・お茶		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		
N213	麦茶		

小麦類・卵(原型・つなぎ)・大豆製品・乳つなぎ・きのこ・魚介調×は
うどん・揚げ・ハム・卵・しいたけ・うどんだしなし
鶏肉・コーン入り米粉めんに変更
(W458 ささみすじなし30g・J112コーン・胡瓜
米粉めん 40g 和風だし・醤油・みりん)
(出し・醤油・みりんで出し汁を作り、冷蔵庫で冷やす
米粉麺は沸騰した湯1Lに塩小さじ1を加えて
9～10分茹で、水で洗って水切りする
麺にボイルした具をのせ、出しをかける)

魚介食品・小麦つ・海藻×は磯辺揚げなし
J133 ポテトフライ30g に変更
(新しい油を使う)

バナナ×は、G005オレンジ1/8ケに変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・食塩	
油揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・異性化液糖・澱粉・醸造酢・昆布エキス・食塩・加水	凝固剤・消泡剤
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・香料抽出物・トランスアミン・ゼラチン)
鶏卵・でん粉・還元水あめ・植物油脂・食塩・清水	調味料(核酸)・増粘剤(キサンタンガム)・カロチノイド色素・PH調整剤
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)
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	
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)
醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鯉節エキス	調味料(アミノ酸等)・酒精
魚肉・植物たん白・でん粉・食塩・ぶどう糖・食用油脂・砂糖・発酵調味液・醸造酢	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤・ビタミンC・増粘多糖類
青サのり粉	
食用大豆油・食用なたね油	
片口いわし・食塩	—

2014年7月17日(木) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	420 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	9.4 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.3 g

麦ご飯
アジの焼南蛮
白菜と揚げの煮浸し
★洋風きんぴら
フルーツ
牛乳・いりこ

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
(グレープフルーツ・キウイ・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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★アジの焼南蛮		
B641	アジ		
L101	小麦粉	小麦	
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
A702	ピーマン		
Q022	穀物酢	A	
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
Q103	ごま油	*	ごま
	★白菜と揚げの煮浸し		
A052	白菜		
J192	インゲン		
K107	うす揚げ		大豆
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q014	みりん	B	
Q401	砂糖	B	
9000	和風だし	B	
	★洋風きんぴら		
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A003	ごぼう		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q502	酒		
9000	和風だし		
	★フルーツ		
G008	りんご		りんご
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 ごま種子	製造用剤(アルコール)
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	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	調味料(アミノ酸等)
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
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米麩・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)
片口いわし・食塩	—

