2014年9月1日(月)　段上

麦ご飯
豚肉と根菜の煮物
★カニかまとキャベツの酢の物
ポテトのチーズ焼
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	14.8 g
脂質	13.5 g
カルシウム	209 mg
鉄	1.2 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
（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	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						
	★豚肉と根菜の煮物						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
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	
A803	ごぼう						
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						
	★カニかまとキャベツの酢の物						
E222	カニ風味かまぼこ			小麦・卵	大豆	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)
A051	キャベツ						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
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					
	★ポテトのチーズ焼						
A713	じゃが芋						
Q301	塩	*					
N004	チーズ			乳		ナチュラルチーズ・水	乳たんぱく・乳化剤・PH調整剤
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★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9月2日(火)　段上

麦ご飯
鶏肉の竜田揚げ
ちくわと野菜のソテー
★高野豆腐の卵とじ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	521 kcal
たんぱく質	20.6 g
脂質	20 g
カルシウム	189 mg
鉄	1.8 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
（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	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					
	★鶏肉の竜田揚げ					
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
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	
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★ちくわと野菜のソテー					
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調製剤
A206	玉ねぎ					
W057	小松菜					
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
	★高野豆腐の卵とじ					
L410	高野豆腐			大豆	大豆	豆腐用凝固剤・重曹・消泡剤製剤
A001	人参					
J192	インゲン					
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
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)
N701	卵		卵			
	★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9月3日(水)　段上

麦ご飯
★白身魚のムニエルオーロラソース
チンゲン菜の塩昆布和え
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	452 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	12.6 g
カルシウム	177 mg
鉄	1.1 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
（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	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						
	★白身魚のムニエルオーロラソース						
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			卵	大豆	食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料（アミノ酸）
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	
	★チンゲン菜の塩昆布和え						
W039	チンゲンサイ						
A001	人参						
J112	コーン						
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
	★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9月4日(木)　こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	455 kcal
たんぱく質	15.2 g
脂質	10.9 g
カルシウム	212 mg
鉄	2.4 mg
食塩相当量	2.5 g

ひじき入りいなり寿司
かぼちゃのそぼろあんかけ
もやしとキヌサヤのごま和え
焼平天
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
（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	食品原材料	食品添加物
	★ひじき入りいなり寿司					
K109	味付いなり揚げ		小麦	大豆	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
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				
L558	ひじき					
L401	干しいたけ					
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				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)
	★かぼちゃのそぼろあんかけ					
A104	かぼちゃ					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
C212	鶏ミンチ			鶏肉		
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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
Q014	みりん	B			もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
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)
L106	片栗粉	*			馬鈴薯澱粉	
	★もやしとキヌサヤのごま和え					
A804	太もやし					
J193	キヌサヤ					
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）
	★焼平天					
E203	平天				魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
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		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年9月5日(金)　段上

ポークカレー
りんご入りツナサラダ
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	546 kcal
たんぱく質	13.4 g
脂質	17.4 g
カルシウム	162 mg
鉄	2.4 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×はカレールーなし		
L826	滋賀県産こしひかり				豚肉と野菜の洋風煮 ＋ 白ご飯に変更		
C125	豚肉			豚肉	(コンソメ・ケチャップ・砂糖・塩)		
A713	じゃが芋				(カカオ・やまいもは該当なし)		
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
R099	水						
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・はちみつ・ポークエキス・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		精製油脂(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芋・タマネギ・白菜・キャベツ・玉ねぎ・人参・セロリ・かぼちゃ・ほうれん草・なすいも・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
	★りんご入りツナサラダ				その他魚介×はツナなしサラダに変更		
M110	ツナフレーク			大豆		まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
G008	りんご			りんご			
A051	キャベツ						
A101	胡瓜						
J112	コーン						
Q022	穀物酢	B				米・アルコール・酒粕	
Q401	砂糖	B					
Q301	塩	B					
Q102	油	B		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★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						
	★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						

2014年9月8日(月)　段上・阪急

ロールパン
鶏肉のハニージンジャーソース
マカロニと野菜のソテー
★クリームスープ
十五夜デザート
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	556 kcal
たんぱく質	21.1 g
脂質	25.9 g
カルシウム	185 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.9 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

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

小麦天ぷら×は、小麦粉なしチキンソテー

小麦麺×は、マカロニなし
J112 コーン入り野菜ソテーに変更

卵つなぎ・乳(料理・つなぎ・調味料)×は
ベーコン・シチューの素・牛乳なし
野菜スープに変更(ブイヨン・塩)

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

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
	★ロールパン					
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆	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		
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				
	★マカロニと野菜のソテー					
L313	マカロニ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
A206	玉ねぎ					
J192	インゲン					
A001	人参					
W069	イエローピーマン					
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
	★クリームスープ					
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
A052	白菜					
A104	かぼちゃ					
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・ﾄﾞﾗｷｽﾄﾘﾝ・砂糖粉乳混合品・でん粉・食塩・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・ｵﾆｵﾝﾊﾟｳﾀﾞｰ・酵母ｴｷｽ・ﾁｰｽﾞ・ﾚﾓﾝｼﾞｲﾝ・野菜ｴｷｽ・ﾎｰﾂｴｷｽ・醤油加工品・香辛料・調味油・ﾊﾞﾀｰﾐﾙｸﾊﾟｳﾀﾞｰ	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC・E)
N027	牛乳		乳			
Q741	パセリ				パセリ	
	★十五夜デザート					
Y158	十五夜ゼリー				うんしゅうみかん果汁・ぶどう果汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・デキストリン・水あめ・砂糖・寒天・水	乳化剤・ゲル化剤(キサンタンｶﾞﾑ)・香料・紅麹色素・酸味料・ビタミンC・クエン酸鉄Na
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	―

2014年9月10日(水)　段上

麦ご飯
サバのソース煮
★白菜と胡瓜の青のり和え
★かき玉汁
フルーツ(黄桃缶)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	432 kcal
たんぱく質	19.5 g
脂質	10.8 g
カルシウム	178 mg
鉄	1.5 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		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						
	★サバのソース煮				青魚(サバ)×は、サバなし		
B644	サバ			さば	豚肉のソース炒めに変更		
301A	土生姜	A			(C102 豚肉50g　A206玉ねぎ20g)		
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・その他)・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					
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					
	★白菜と胡瓜の青のり和え				卵つなぎ・乳つなぎ・海藻×は		
A052	白菜				ハム・青のりなし		
A101	胡瓜				J112　コーン入り和え物に変更		
A001	人参						
D004	ロースハム		卵・乳	大豆・豚肉		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
L539	青のり						
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)
	★かき玉汁				卵原型・大豆製品・きのこ×は、		
N701	卵		卵		卵・豆腐・えのきなし		
K001	豆腐			大豆	L320　麩入りすまし汁に変更	大豆・水	凝固剤(にがり)
A206	玉ねぎ						
J188	ほうれん草						
A352	えのき						
8998	だし{無添加}			さば		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	
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(黄桃缶)				もも(加熱)×は、黄桃缶なし		
M151	黄桃{缶詰}			もも	G008りんご1/8ケに変更	黄桃・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						

2014年9月11日(木)　こじか

麦ご飯
大豆ひじきコロッケ
小松菜のおかか和え
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	485 kcal
たんぱく質	12.9 g
脂質	14.7 g
カルシウム	204 mg
鉄	2 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
（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	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	
	★小松菜のおかか和え						
J191	小松菜						
A001	人参						
E101	ちくわ			小麦	大豆・豚肉	魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調製剤
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	
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）	
	★千切大根の煮付け						
L402	千切大根					青首大根	
K107	うす揚げ				大豆	大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
J193	キヌサヤ						
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9月12日(金)　段上

棒々鶏風冷麺
豚じゃが
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	521 kcal
たんぱく質	16 g
脂質	21.5 g
カルシウム	191 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	2.5 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
	★棒々鶏風冷麺				海藻・ごま×は、わかめ・ごまドレッシングなし		
L203	中華麺		小麦		冷麺に変更	小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
Q103	ごま油	*		ごま	(具:わかめ以外	ごま種子	
W458	ささみ			鶏肉	タレ:冷し中華スープの素)		
A051	キャベツ				※冷し中華スープの素のごま油は該当なし		
A804	太もやし						
J112	コーン						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
Q825	香りごまドレッシング		小麦	大豆・ごま		食用植物油脂・糖類(砂糖・水あめ)・しょうゆ・ごま・醸造酢・食塩・酵母エキスパウダー・水	乳化剤・増粘剤(キサンタンガム)
Q611	冷し中華スープの素	A	小麦	大豆・りんご・ごま		醤油・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・醸造酢・ゴマ油	調味料(アミノ酸)・酸味料・カラメル色素・甘味料(ステビア)
R099	水	A					
	★豚じゃが				枝豆×は、枝豆なし豚じゃがに変更		
C111	豚ミンチ			豚肉			
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	
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)
J704	枝豆			大豆			
	★フルーツ						
G017	バナナ			バナナ	バナナ×は、G008りんご1/8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						

2014年9月17日(水)　段上

麦ご飯
豚肉と厚揚げのゴマ醤油煮
ちくわの磯辺揚げ
味噌汁(そうめん)
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	510 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	16.4 g
カルシウム	244 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	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
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★豚肉と厚揚げのゴマ醤油煮				大豆製品・ごま原型×は、		
C102	豚肉			豚肉	厚揚・ごまなし煮物に変更		
C125	豚肉			豚肉			
K105	厚揚			大豆		大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
A002	大根						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
K301	コンニャク					コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
A803	ごぼう						
J101	グリンピース						
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)
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	
	★ちくわの磯辺揚げ				魚介食品・海藻×は、ちくわ・青のりなし		
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	J189　南瓜の天ぷらに変更	魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調製剤
L101	小麦粉		小麦		※新しい油で揚げる		
L539	青のり						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★味噌汁(そうめん)				きのこ×はえのきなし味噌汁に変更		
L301	そうめん		小麦			小麦粉・食塩	
J188	ほうれん草						
A352	えのき						
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		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						
G009	梨						
	★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						

2014年9月18日(木)　こじか

麦ご飯
アジの煮付
★バンサンスー
★かぼちゃのマヨ焼き
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	429 kcal
たんぱく質	17.5 g
脂質	10.1 g
カルシウム	159 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.6 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（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	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						
	★アジの煮付						
B641	アジ						
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）
A301	土生姜	A					
	★バンサンスー						
L318	春雨					甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉	
A101	胡瓜						
A001	人参						
D004	ロースハム			卵・乳	大豆・豚肉	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
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					
Q103	ごま油	B			ごま	ごま種子	
	★かぼちゃのマヨ焼き						
A104	かぼちゃ						
Q505	マヨネーズ			卵	大豆	食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料（アミノ酸）
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9月19日(金)　段上

麦ご飯
★中華あんかけ卵焼
★蒸しシューマイ
味噌汁(麩・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	457 kcal
たんぱく質	17.7 g
脂質	12.6 g
カルシウム	204 mg
鉄	2 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
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★中華あんかけ卵焼						
N701	卵		卵		卵(原型・つなぎ)・魚介食品・きのこ・甲殻(かに)・魚介調・ごま調・乳調×は、卵・カニかま・しいたけ・中華調味料なし C102 豚肉50gと野菜の炒め物に変更(中華だし・醤油・塩)		
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆		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)
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ						
A804	太もやし						
A001	人参						
J193	キヌサヤ						
L401	干しいたけ						
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
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
Q605	中華調味料		小麦・かに・乳	大豆・豚肉・鶏肉・ごま		食塩・畜肉エキス・砂糖・動植物油脂・醤油・魚介エキス・ネギパウダー・野菜エキス・香辛料	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
R099	水						
L106	片栗粉					馬鈴薯澱粉	
					卵つなぎ×は、シューマイなし J133 ポテトフライ30g に変更(新しい油を使う)		
	★蒸しシューマイ						
J031	シューマイ		小麦・卵	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン		玉ねぎ・鶏肉・小麦粉・豚脂・粒状植物性たん白・ゼラチン・グリンピース・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)
	★味噌汁(麩・小松菜)						
A052	白菜				大豆製品×はうす揚げなし味噌汁に変更		
J191	小松菜						
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
K107	うす揚げ			大豆		大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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		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						
M149	パイン{缶詰}					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						

2014年9月22日(月)　段上・阪急

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	458 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	20.4 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.8 g

ロールパン
ビーフシチュー
★フレンチサラダ
フルーツポンチ
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

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

小麦ルー・乳調・豆類×は
シチューの素・グリンピースなし
牛肉と野菜の洋風煮に変更
(コンソメ・ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ・ケチャップ・砂糖・塩)

マヨネーズ×はﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚなしサラダに変更
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8g)

バナナ×は、バナナなしフルーツポンチ

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

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
	★ロールパン					
4105	ロールパン		小麦・乳	大豆	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
	★ビーフシチュー					
C035	牛肉			牛肉		
A713	じゃが芋					
A001	人参					
A206	玉ねぎ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
R099	水					
Q729	ビーフシチューの素		小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	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・ﾁｷﾝｸﾞｲﾗﾝ・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・ハブリカ色素)・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
Q512	トマトピューレ				トマト	
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					
J101	グリンピース					
	★フレンチサラダ					
A051	キャベツ					
J112	コーン					
J203	ブロッコリー					
Q549	フレンチドレッシング		卵	大豆	醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食用植物油脂・食塩・オニオンエキス・卵黄	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香辛料抽出物
Q401	砂糖	*				
	★フルーツポンチ					
M147	みかん{缶詰}				みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
G008	りんご			りんご		
G017	バナナ			バナナ		
X604	寒天				海藻(紅藻類)	
R099	水					
Q401	砂糖					
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—

2014年9月24日(水)　段上

麦ご飯
鶏肉のゆかり揚げ
昆布イリチー
具だくさん味噌汁
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	507 kcal
たんぱく質	19 g
脂質	15.6 g
カルシウム	210 mg
鉄	2.1 mg
食塩相当量	2.7 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					
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		
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			
L527	ゆかり				赤しそ・砂糖・食塩・酵母エキス	リンゴ酸
	★昆布イリチー					
L511	青切昆布					
L402	千切大根				青首大根	
A001	人参					
K302	コンニャク				コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
E101	ちくわ		小麦	大豆・豚肉	魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調製剤
J193	キヌサヤ					
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)
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)
	★具だくさん味噌汁					
A201	さつま芋					
A052	白菜					
A001	人参					
A803	ごぼう					
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	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			
B329	いりこ				片口いわし・食塩	—
N213	麦茶					

海藻・魚介食品×は、
青切昆布・ちくわなし煮付に変更

牛乳×は牛乳なし
青魚×は、いりこなし

2014年9月25日(木)　こじか

麦ご飯
豚肉と野菜の焼肉風
かぼちゃのバター焼
チンゲンサイの和えもの
フルーツ(黄桃缶)
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	14.8 g
脂質	13 g
カルシウム	161 mg
鉄	1.2 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
（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	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		
A206	玉ねぎ						
W069	イエローピーマン						
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・はちみつ・ポークエキス・香辛料・でん粉・酵母エキス	増粘剤(加工でんぷん・キサンタン)・アルコール
	★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)
	★チンゲンサイの和えもの						
W039	チンゲンサイ						
A001	人参						
E203	平天					魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
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(黄桃缶)						
M151	黄桃{缶詰}				もも	黄桃・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9月26日(金)　段上

麦ご飯
サケのちゃんちゃん焼
★ビーフンソテー
すまし汁(わかめ・豆腐)
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	447 kcal
たんぱく質	20 g
脂質	10.6 g
カルシウム	180 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	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
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★サケのちゃんちゃん焼				その他魚介×は、サケなし		
B651	サケ			さけ	C204　とりもも60gに変更		
Q301	塩	*					
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
A051	キャベツ						
A206	玉ねぎ						
A001	人参						
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)
Q502	酒					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					もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q401	砂糖						
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)
	★ビーフンソテー				卵つなぎ・乳つなぎ×はベーコンなしに変更		
L319	ビーフン					米	
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
A804	太もやし						
J192	インゲン						
J112	コーン						
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
5344	水						
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)
Q301	塩	*					
	★すまし汁(わかめ・豆腐)				大豆製品・海藻×は、豆腐・わかめなし		
K001	豆腐			大豆	J189　かぼちゃ入りすまし汁に変更	大豆・水	凝固剤(にがり)
L320	麩		小麦			小麦粉・小麦グルテン	
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
A734	青ねぎ						
8998	だし{無添加}			さば		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	
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						
M149	パイン{缶詰}					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						

2014年9月30日(火)　段上・阪急

ロールパン
ハンバーグトマトソース
★ポテトサラダ
スープ(大根・ほうれん草)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	436 kcal
たんぱく質	15.3 g
脂質	19.6 g
カルシウム	190 mg
鉄	0.9 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

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

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						
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆		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
	★ハンバーグトマトソース						
J706	ハンバーグ		小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉	小麦つなぎ・乳つなぎ×はハンバーグなし	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	豚肉のケチャップ炒めに変更	食用大豆油・食用なたね油	
A206	玉ねぎ				(C102 豚肉50g 玉ねぎ30g		
Q537	トマトソース	A		大豆	トマトソース・ケチャップ・コンソメ・塩)	トマト・玉ねぎ・大豆油・砂糖・にんにく・食塩・香辛料	塩化カルシウム・クエン酸
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	
	★ポテトサラダ						
A713	じゃが芋				マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ(塩)		
A101	胡瓜						
J203	ブロッコリー						
A001	人参						
Q505	マヨネーズ		卵	大豆		食用植物油脂・醸造酢・卵黄・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
Q301	塩	*					
	★スープ(大根・ほうれん草)						
A002	大根						
J112	コーン						
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	―