2015年2月2日(月)　段上・阪急

①段上

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

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	468 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	19 g
カルシウム	214 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.6 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

①米・(小麦)×は、家より持参

②小麦×は、Y830　白ご飯に変更

③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更

小麦つなぎ・乳料理・枝豆×は
クリームシチューの素・牛乳・枝豆なし
チキンポトフに変更
(コンソメ・塩)

→その他魚介×は、
ツナフレークなしサラダに変更

乳製品・もも×は、フルーツヨーグルトなし
G008りんご1／8に変更

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
	★クリームシチュー				
C201	鶏肉		鶏肉		
A713	じゃが芋				
A001	人参				
A206	玉ねぎ				
J704	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・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・オニオンパウダー・酵母エキス・チーズ・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・醤油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー	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			
	★ツナサラダ				
M110	ツナフレーク		大豆	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
A051	キャベツ				
J112	コーン				
A101	胡瓜				
Q826	イタリアンドレッシング			食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
	★フルーツヨーグルト				
M147	みかん{缶詰}			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		
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			
B329	いりこ			片口いわし・食塩	—

2015年2月4日(水)　段上

福豆ご飯
豚肉と根菜の煮物
★もやしとﾁﾝｹﾞﾝ菜のおかか和え
すまし汁
★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	460 kcal
たんぱく質	16.6 g
脂質	14.2 g
カルシウム	194 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	2.3 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			ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	ｱﾚﾙｷﾞｰ食品		食品原材料	食品添加物
	★福豆ご飯					大豆×は福豆ご飯なし ゆかりご飯に変更 (Y830　白ご飯　L527　ゆかり国産)		
L826	滋賀県産こしひかり							
X968	水煮大豆				大豆			
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)
	★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	
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・小麦つなぎ・きのこ類・その他魚介× カニかま・えのき・花かつおなしお浸しに変更 (もやし20g・チンゲンサイ5g・人参5g)		
A804	太もやし							
W039	チンゲンサイ							
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・植物油・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)	
	★すまし汁					海藻×はわかめなし 太もやし多めすまし汁に変更		
L560	わかめ						湯通し塩蔵わかめ	
A734	青ねぎ							
A804	太もやし							
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					卵菓子・乳菓子・大豆製品×は きなこボーロ福豆なし R421　ーロゼリーに変更	もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q301	塩							
	★きなこボーロ福豆							
X508	きなこボーロ福豆			卵・乳	大豆		馬鈴薯でん粉・還元麦芽水飴・砂糖(さとうきび・甜菜)・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 青魚×は、いりこなし		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—
N213	麦茶							

2015年2月5日(木)　阪急・こじか

②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
カルシウム	157 mg
鉄	1 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
（マヨネーズ・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						
	★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・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)
Q505	マヨネーズ	A		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)
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	—

2015年2月6日(金)　段上

麦ご飯
鶏肉の竜田揚げ
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	18.9 g
脂質	17.4 g
カルシウム	188 mg
鉄	1.7 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						
L826	滋賀県産こしひかり						
L831	押麦						
	★鶏肉の竜田揚げ				小麦料理×は片栗粉のみで揚げる		
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	
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		
A052	白菜				白菜・人参・コーンのさっぱり和えに変更		
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
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						
K001	豆腐			大豆	大豆製品×は豆腐なし	大豆・水	凝固剤(にがり)
A206	玉ねぎ				人参入り味噌汁に変更		
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				牛乳×は牛乳なし		
O536	牛乳		乳		青魚×は、いりこなし		
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—
N213	麦茶						

2015年2月9日(月)　段上・阪急

①段上

ロールパン
チーズハンバーグ
平天と野菜のソテー
スープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	408 kcal
たんぱく質	16.7 g
脂質	18.4 g
カルシウム	225 mg
鉄	0.6 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
	★ロールパン							
4105	ロールパン			小麦・乳	大豆	②小麦×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
	★チーズハンバーグ					③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変更		
J706	ハンバーグ			小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉		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	乳つなぎ・乳製品×は	食用大豆油・食用なたね油	
N017	ピザチーズ			乳		チーズハンバーグなし	ナチュラルチーズ(生乳・食塩)	セルロース
						牛肉炒め物に変更		
	★平天と野菜のソテー					(C001 牛肉50g　玉葱30g を炒め、		
E203	平天					塩・胡椒・醤油で味付ける)	魚肉・でん粉・砂糖・食塩・ぶどう糖・植物油	
A051	キャベツ							
A001	人参					その他魚介・きのこ類×は平天・えのきなし		
A702	ピーマン					野菜のソテー		
A352	えのき					(キャベツ・人参・ピーマン・コーン)		
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					枝豆Xは枝豆なし		
A206	玉ねぎ					人参入りスープに変更		
J704	枝豆				大豆			
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							
M148	黄桃{缶詰}				もも	もも×は黄桃なし	黄桃・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
						G008りんご1/4に変更		
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳				
B329	いりこ					牛乳×は牛乳なし	片口いわし・食塩	—
						青魚×は、いりこなし		

2015年2月12日(木)　段上

ポークカレー
コーンサラダ
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	554 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	19.7 g
カルシウム	157 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
	★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	
Q703	カレールー			小麦・乳	大豆・バナナ・りんご・豚肉・鶏肉・ごま・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・粉乳小麦粉ふり・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		植用油脂(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・にんがポ・さつま芋・白菜・キャベツ・玉ねぎ・人参・セロリ・かぼちゃ・ほうれん草・なすび・もち・セロヘイヤ・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
	★コーンサラダ					その他魚介×は、		
J112	コーン					ツナフレークなし		
M110	ツナフレーク				大豆	人参入りコーンサラダに変更	まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
J194	ブロッコリー							
A252	レタス							
Q826	笑顔ランチイタリアン						食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
	★フルーツ							
X979	みかん{缶詰}						みかん・砂糖	クエン酸・メチルセルロース
	★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							

2015年2月13日(金)　阪急・こじか

②こじか

②こじか	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	453 kcal
牛肉と厚揚げの煮物	たんぱく質	16.2 g
★胡瓜酢の物	脂質	12.1 g
粉ふき芋	カルシウム	240 mg
フルーツ	鉄	2.1 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	1.2 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（マヨネーズ・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						
	★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）
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・米麸・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	
	★胡瓜酢の物						
A101	胡瓜						
A804	太もやし						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
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・植物油・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					
	★粉ふき芋						
A713	じゃが芋						
Q301	塩	*					
	★フルーツ						
X979	みかん{缶詰}					みかん・砂糖	クエン酸・メチルセルロース
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	―

2015年2月16日(月)　阪急・こじか

②こじか

麦ご飯
豚肉と野菜の味噌炒め
★蒸しシューマイ
ほうれん草の中華和え
キャンディチーズ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	487 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	16.7 g
カルシウム	233 mg
鉄	2.3 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
（マヨネーズ・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						
	★豚肉と野菜の味噌炒め						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
A206	玉ねぎ						
A702	ピーマン						
J112	コーン						
A052	白菜						
Q102	油				大豆	食用大豆油・食用なたね油	
Y411	味噌	B			大豆	大豆・米・食塩・水飴・水	カラメルⅠ・グルタミン酸ソーダ・リボヌクレオタイドナトリウム・酒精
Q401	砂糖	B					
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・アルコール	製造用剤（アルコール）
A301	土生姜						
	★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）
	★ほうれん草の中華和え						
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			大豆・ごま	食用ごま油・食用大豆油・食用こめ油	
	★キャンディチーズ						
N050	キャンディチーズ			乳		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						
O536	牛乳			乳			
B329	いりこ					片口いわし・食塩	—

2015年2月18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	439 kcal
たんぱく質	17.1 g
脂質	9.3 g
カルシウム	249 mg
鉄	2.4 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							
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・魚介類食品×は		
C001	牛肉				牛肉	うずら卵・厚揚・ちくわなし		
M032	うずら卵			卵			うずら卵・水・食塩	
K105	厚揚				大豆	ムキポテトに変更(牛肉多め)	大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
E101	ちくわ			小麦	大豆・豚肉	A712ポテト乱切20g×2ケ	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
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・乳つなぎ・乳調・ごま調×は		
A804	太もやし					ロースハム・ごま和えの素なし和え物に変更		
J192	インゲン					(太もやし20g・インゲン10g・コーン3g		
D004	ロースハム			卵・乳	大豆・豚肉	・醤油・出汁・砂糖)	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・
R008	ごま和えの素			小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま・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		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		
G017	バナナ				バナナ	G005オレンジ1/8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							

2015年2月19日(木)　阪急・こじか

②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(M151黄桃缶15g)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	422 kcal
たんぱく質	14.1 g
脂質	10 g
カルシウム	190 mg
鉄	1.7 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
（マヨネーズ・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					
	★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					
A053	ほうれん草					
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(M151黄桃缶15g)					
M148	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	—

2015年2月20日(金)　段上・阪急

①段上

ロールパン
★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

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	373 kcal
たんぱく質	16.5 g
脂質	17.2 g
カルシウム	175 mg
鉄	0.8 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

①米・(小麦)×は、家より持参
②小麦×は、Y830　白ご飯に変更
③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35g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							
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
	★白身魚のマヨネーズ焼							
B649	ホキ							
Q301	塩	*				卵マヨネーズ・小麦料理×はマヨネーズ・小麦粉なし		
L101	小麦粉			小麦		鶏肉のつけ焼に変更(醤油・砂糖・みりん)		
Q102	油				大豆	C205とりもも50gX1個	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)
A251	パセリ							
	★ウインナーと野菜のソテー					卵つなぎ×はウインナーなし		
D011	ウィンナー			卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	コーン5g入り野菜ソテーに変更	鶏肉・豚脂肪・豚肉・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(ビタミンC)・pH調整剤・発色剤(亜硝酸Na)・カルミン酸色素・くん液
A206	玉ねぎ							
A051	キャベツ							
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					卵原型・きのこ類・海藻類×は		
N701	卵			卵		卵・干しいたけ・わかめなし		
L577	干しいたけ					人参5g・コーン5g入りスープに変更		
L560	わかめ						湯通し塩蔵わかめ	
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							
X979	みかん{缶詰}						みかん・砂糖	クエン酸・メチルセルロース
	★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	—

2015年2月23日(月)　段上・阪急

①段上

スパゲティミートソース
ブロッコリーサラダ
わかめスープ
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	465 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	15.4 g
カルシウム	175 mg
鉄	2.6 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
	★スパゲティミートソース							
L312	スパゲティ			小麦			強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ	
Y238	オリーブ油							
C111	豚ミンチ				豚肉			
A206	玉ねぎ							
A204	にんにく							
Q102	油				大豆		食用大豆油・食用なたね油	
Q514	ワイン(赤)						ぶどう	酸化防止剤
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・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)
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							
	★ブロッコリーサラダ							
J203	ブロッコリー							
A001	人参							
J112	コーン							
E032	ちくわ			小麦	大豆・豚肉	魚介類食品×は	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調製剤・ビタミンC・増粘多糖類
Q824	和風ドレッシング			小麦	大豆・りんご	ちくわなしブロッコリーサラダに変更	食用植物油脂・玉ねぎ・しょうゆ・糖類(砂糖・水あめ)・醸造酢・食塩・りんご・酒精・プルーン・かつお節エキス・にんにく・魚醤・酵母エキスパウダー・赤ピーマン・しいたけ・しょうが・水	増粘剤(キサンタンガム)
	★わかめスープ							
L560	わかめ					海藻類・きのこ類×は	湯通し塩蔵わかめ	
A804	太もやし					わかめ・えのきなしスープに変更		
A352	えのき					(太もやし20g・人参3g・玉ねぎ10g)		
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							
	★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}						パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
	★牛乳・いりこ・お茶					牛乳×は牛乳なし		
O536	牛乳			乳		青魚×は、いりこなし		
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—
N213	麦茶							

2015年2月23日(木)　段上(体験教室)

ポークカレー
ブロッコリーサラダ
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	554 kcal
たんぱく質	14.3 g
脂質	19.7 g
カルシウム	157 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
	★ポークカレー				
L826	滋賀県産こしひかり				
C125	豚肉				豚肉
A713	じゃが芋				
A206	玉ねぎ				
A001	人参				
Q102	油				大豆
Q703	カレールー			小麦・乳	大豆・バナナ・りんご・豚肉・鶏肉・ごま・ごま・カカオ
Q733	カレールー			小麦	やまいも・大豆・豚肉・鶏肉

乳調・ごま調・バナナ×はカレールーなし
豚肉と野菜の洋風煮　+　白ご飯に変更
(コンソメ・ケチャップ・砂糖・塩)
(カカオ・やまいもは該当なし)

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	
果糖・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・ルウ・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
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・にんが手・ターメリック・白菜・キャベツ・玉ねぎ・人参・セロリ・かぼちゃ・ほうれん草・なすび・もち・セロハイヤ・ポークエキス・香辛料・たんぱく加水分解物(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

2015年2月25日(水)　段上

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(ﾐｶﾝ缶15g)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	487 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	15.7 g
カルシウム	168 mg
鉄	1.7 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							
L826	滋賀県産こしひかり							
L831	押麦							
	★鶏肉のゆかり揚げ					小麦天ぷら×は鶏肉のゆかり揚げなし		
C812	鶏肉				鶏肉	鶏肉の照焼に変更		
Q401	砂糖	A				C812とりもも50g		
Q002	醤油	A		小麦	大豆	砂糖・醤油・みりん・和風だし	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					大豆製品×は		
A052	白菜					うす揚げなし、白菜の煮浸しに変更		
A001	人参							
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(ﾐｶﾝ缶15g)							
M147	みかん{缶詰}						みかん・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							

2015年2月26日(木)　阪急・こじか

②こじか

麦ご飯
豚肉のオイスターソース炒め
★蒸さつま芋
★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	475 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	16.5 g
カルシウム	198 mg
鉄	1.7 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
（マヨネーズ・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						
	★豚肉のオイスターソース炒め						
C102	豚肉				豚肉		
C125	豚肉				豚肉		
A206	玉ねぎ						
W057	小松菜						
A702	ピーマン						
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）
L407	白ごま				ごま	ごま	
Q103	ごま油	A			ごま	ごま種子	
	★蒸さつま芋						
A201	さつま芋						
	★ﾌﾞﾛｯｺﾘｰの和えもの						
J203	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	—

2015年2月27日(金)　段上

ほうとう風うどん(麺増)
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	407 kcal
たんぱく質	17.5 g
脂質	13.4 g
カルシウム	176 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	3.2 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	→きのこ類×は干しいたけなし	食品原材料	食品添加物
	★ほうとう風うどん(麺増)					
L201	うどん	小麦			小麦粉・食塩	
C201	鶏肉		鶏肉			
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					
	★ちくわの磯辺揚げ			小麦天ぷら小麦つなぎ・魚介類食品・海藻類×は		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉	ちくわの磯部揚げなし	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		J133　ポテトフライ30g　に変更		
L539	あおさ粉			(新しい油を使う)		
Q102	油		大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★フルーツ			バナナ×は　G008リンゴ1/8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					