2015年3月2日(月)　段上・阪急

①段上

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

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	24.3 g
カルシウム	195 mg
鉄	0.7 mg
食塩相当量	2.8 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
	★ロールパン				①米(小麦)×は家より持参		
					②小麦×は、Y830白ご飯に変更		
4105	ロールパン		小麦・乳	大豆	③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35g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	乳つなぎ・小麦つなぎ・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・本しめじ・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玉ねぎ)		
Q706	ハヤシルー	A	小麦	大豆・豚肉	(ケチャップ・コンソメ・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・トマト調味料・加工でんぷん	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						
A713	じゃが芋						
A001	人参						
J601	インゲン						
J112	コーン						
Q505	マヨネーズ		卵	大豆	→卵マヨネーズ・インゲン×は	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	*			マヨネーズ・インゲンなしサラダ		
					(他の食材多め、塩)		
	★野菜のクリームスープ						
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉	→卵つなぎ・乳つなぎ・乳料理×は	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				ベーコン・牛乳・クリームシチューの素なし		
A206	玉ねぎ				コンソメスープに変更		
Q102	油			大豆	(キャベツ・玉ねぎ・人参・コンソメ・塩)	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・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・ナチュラルチーズ・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)
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						
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3月4日(水)　段上

★散らし寿司
鶏肉の唐揚げ
小松菜ともやしのお浸し
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	589 kcal
たんぱく質	21.5 g
脂質	20.6 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.8 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					
E101	ちくわ			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
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	
	★小松菜ともやしのお浸し					
A804	太もやし					
J191	小松菜					
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			
A052	白菜					
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					
	★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					

①米×は持参
②卵原型・魚介類食品・きのこ×は
卵・干しいたけ・ちくわなし
J112コーン10g入り散らし寿司
(コーンは出し・味醂・塩で味付け)

→小麦天ぷら×は小麦粉なし
片栗揚げに変更(新しい油で揚げる)

牛乳×は牛乳なし(阪急はお茶)

2015年3月5日(木)　阪急・こじか

②こじか

ご飯(米55g・麦入り)
鶏肉と厚揚げの煮物
チーズサラダ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	449 kcal
たんぱく質	16.1 g
脂質	13.3 g
カルシウム	196 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	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
	★ご飯(米55g・麦入り)					
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)
	★チーズサラダ					
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
J203	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	
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					
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	―

2015年3月6日(金)　段上

チャンポン(120g)
棒々鶏サラダ(手作りドレ)
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	411 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	14 g
カルシウム	185 mg
鉄	0.9 mg
食塩相当量	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
	★チャンポン(120g)					①乳調・ゴマ調のみ×は		
L203	中華麺			小麦		ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素なしラーメン(中華出し・醤油・塩)	小麦粉・かん水	着色料(クチナシ)
C125	豚肉				豚肉			
E031	かまぼこ			小麦	大豆		魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味りん	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(クチナシ・ウコン・赤106)
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・ごま		蓄肉ｴｷｽ・食塩・植物油脂・砂糖・醤油・野菜ｴｷｽ・全粉乳・香辛料	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でんぷん)
R099	水							
	★棒々鶏サラダ(手作りドレ)							
W458	ささみ				鶏肉			
A804	太もやし							
A101	胡瓜							
W069	イエローピーマン							
Q201	味噌				大豆	ごま原型・ごま油×は、ごま・ごま油なし	大豆・米・塩	酒精(アルコール)
Q401	砂糖					サラダに変更		
L407	白ごま				ごま・ごま		ごま	
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)
Q022	穀物酢						米・アルコール・酒粕	
Q014	みりん						もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
Q502	酒						醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
Q103	ごま油				ごま・ごま		ごま種子	
	★フルーツ							
G005	オレンジ				オレンジ			
	★牛乳・いりこ・お茶					牛乳×はお茶に変更		
O536	牛乳			乳				
B329	いりこ						片口いわし・食塩	—
N213	麦茶							

2015年3月9日(月)　阪急・こじか

②こじか

★ウインナーピラフ
肉じゃがコロッケ
★マカロニサラダ
千切大根の煮付け
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	592 kcal
たんぱく質	15.1 g
脂質	20.2 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	3.1 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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
	★ウインナーピラフ					
L826	滋賀県産こしひかり					
R099	水					
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
Q301	塩					
D011	ウィンナー		卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン	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
A001	人参					
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	
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
Q301	塩	*				
	★肉じゃがコロッケ					
J345	肉じゃがコロッケ		小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉	じゃがいも・牛肉・たまねぎ・粒状食物性たん白・ぶどう糖・しょうゆ・パン粉・マッシュポテト・砂糖・牛脂・酵母エキス・清酒・食塩・植物性たん白加水分解物・香辛料・水・パン粉・小麦粉・食物油・ぶどう糖・水・豚肉・乳成分	調味料(アミノ酸等)・乳化剤
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★マカロニサラダ					
L313	マカロニ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
J194	ブロッコリー					
J195	グリーンアスパラ					
J112	コーン					
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	*				
	★千切大根の煮付け					
L402	千切大根				青首大根	
A001	人参					
L401	干しいたけ					
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	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(M151黄桃缶15g)					
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	—

→小麦料理・卵マヨネーズ×は
マカロニなし野菜サラダに変更
(ブロッコリー・人参・アスパラ・コーン・
笑顔イタリアンドレッシング)

2015年3月10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	480 kcal
たんぱく質	14.9 g
脂質	14.7 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.3 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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					
J601	インゲン					
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・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
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				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				
	★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	—

2015年3月11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
カルシウム	186 mg
鉄	1.5 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・マヨネーズ）

【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	卵マヨネーズ×はマヨネーズなし 笑顔イタリアンドレッシングに変更	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	*					
	★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	—

2015年3月12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	14.6 g
脂質	13.3 g
カルシウム	178 mg
鉄	1.5 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・マヨネーズ）

【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	—

2015年3月13日(金)　こじか

麦ご飯
牛肉と野菜の煮物
★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	459 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	14.1 g
カルシウム	177 mg
鉄	1.6 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・マヨネーズ）

【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					
	★牛肉と野菜の煮物					
C001	牛肉			牛肉		
C035	牛肉			牛肉		
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	
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)
	★ちくわのフリッター					
E101	ちくわ			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
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					
J188	ほうれん草					
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	—

2015年3月16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	509 kcal
	たんぱく質	19.4 g
	脂質	18.5 g
	カルシウム	169 mg
	鉄	1.3 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・マヨネーズ）

【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						
	★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・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					
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	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・食用植物油脂・食用精製加工油脂・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	—

2015年3月17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	454 kcal
たんぱく質	19.5 g
脂質	9.7 g
カルシウム	186 mg
鉄	1.5 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
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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
	★青切昆布の煮物						
L511	青切昆布						
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	—

2015年3月18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	489 kcal
たんぱく質	15.6 g
脂質	18 g
カルシウム	158 mg
鉄	1.1 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・マヨネーズ）

【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・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
	★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					
W077	水菜					
J112	コーン					
L539	あおさ粉				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	—

2015年3月19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	16.3 g
脂質	11.6 g
カルシウム	237 mg
鉄	1.8 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・マヨネーズ）

【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・米麩・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）
A101	胡瓜						
A001	人参						
L560	わかめ					湯通し塩蔵わかめ	
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)
	★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	―

2015年3月20日(金)　こじか

麦ご飯
焼ししゃも
茄子のそぼろあんかけ(煮)
小松菜の塩昆布和え
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	368 kcal
たんぱく質	13.7 g
脂質	8.4 g
カルシウム	245 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	0.8 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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					
	★焼ししゃも					
B314	シシャモ					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★茄子のそぼろあんかけ(煮)					
A105	茄子					
A206	玉ねぎ					
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	
	★小松菜の塩昆布和え					
W057	小松菜					
A001	人参					
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	—

2015年3月23日(月)　こじか

麦ご飯
★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	511 kcal
たんぱく質	11.8 g
脂質	17.3 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	1.3 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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					
	★ひじきコロッケ					
J287	ひじきたっぷりコロッケ		小麦・卵・乳	大豆	ばれいしょ・パン粉・ひじき・砂糖・人参・醤油・枝豆・小麦粉・植物油脂・でん粉・油揚げ・しいたけ・食塩・大豆粉・魚しょう・マッシュポテト・卵白・コーンシロップ・発酵調味料・水	ソルビトール・ベーキングパウダー・香料
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・卵黄・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					
E101	ちくわ			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
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	—

卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
笑顔でイタリアンドレッシングに変更

2015年3月24日(火)　こじか

麦ご飯
白身魚の青のり焼
★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	377 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	7.2 g
カルシウム	179 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・マヨネーズ）

【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					
	★白身魚の青のり焼					
B658	タラ					
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	—

2015年3月25日(水)　こじか

麦ご飯
肉じゃが
もやしと胡瓜の酢の物
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	463 kcal
たんぱく質	14.9 g
脂質	13.9 g
カルシウム	152 mg
鉄	1.3 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・マヨネーズ）

【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)
	★もやしと胡瓜の酢の物					
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				
	★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	—

2015年3月26日(木)　こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	446 kcal
たんぱく質	15.8 g
脂質	11.3 g
カルシウム	157 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.5 g

麦ご飯
酢豚
ブロッコリーの和えもの
蒸かぼちゃ
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・マヨネーズ）

【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	
	★ブ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)
	★蒸かぼちゃ					
A104	かぼちゃ					
	★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	—

2015年3月27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
揚さつまいも
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	470 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	14.9 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.1 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・マヨネーズ）

【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	マヨネーズ×はマヨネーズなし	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	A			ケチャップ焼に変更	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	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	
	★揚さつまいも						
A201	さつま芋						
Q102	油			大豆		食用大豆油・食用なたね油	
	★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	—

2015年3月30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	534 kcal
たんぱく質	18 g
脂質	20.2 g
カルシウム	151 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
（ナッツ類・マヨネーズ）

【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	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					
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
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	—

2015年3月31日(火)　こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	418 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	9.6 g
カルシウム	161 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.5 g

ケチャップライス
サケのムニエル
★きのこスパゲティ
小松菜ともやしの和えもの
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・マヨネーズ）

【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
	★ケチャップライス					
L826	滋賀県産こしひかり					
R099	水					
A206	玉ねぎ					
A001	人参					
J112	コーン					
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	
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
Q301	塩	＊				
	★サケのムニエル					
B651	サケ			さけ		
Q301	塩	＊				
L101	小麦粉		小麦			
Q102	油			大豆	食用大豆油・食用なたね油	
	★きのこスパゲティ					
L312	スパゲティ		小麦		強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ	
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
A356	本しめじ					
A702	ピーマン					
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
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）
Q301	塩	＊				
	★小松菜ともやしの和えもの					
J191	小松菜					
A804	太もやし					
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	—