<u>2015年4月1日(水) こじか</u>		一食当りの	栄養価
	エネル	レギーkcal	429 kcal
麦ご飯	たん	んぱく質	14.3 g
牛肉と厚揚げの煮物	J	脂質	11.4 g
★カニかまと白菜の梅肉和え	カル	レシウム	161 mg
★かぼちゃのマヨ焼き		鉄	1.1 mg
フルーツ	食塩	<b>a相当量</b>	1.2 g
牛剄 •(ハリ. ̄			

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 【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 (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

	牛乳・いりこ				
Т П			アレルギー食品	アレルキー食品	1
	★麦ご飯				
L826	滋賀県産こしひかり				
7641	押麦(全粒(800gP				
	11 × (11 (10 (10))				
	★牛肉と厚揚げの煮物				
8417	牛肉			牛肉	-
8419	牛肉			牛肉	-
	厚揚		_	大豆	
7429	大根		_	八立	-
7429 7459	八似   1 <del>全</del>		-		-
	人参 玉ねぎ		_		-
7461	上も焼				_
	上白糖		.i. ±	<u>_</u>	_
V937	醤油		小麦	大豆	_
	みりん風調味料 1L			7 A - 1 -	_
V967	極(かつお風味だし)1kg			魚介エキス	
R099	水				
V092	グリーンピース1kg				
	★カニかまと白菜の梅肉和え				
I384	塩味控目かにかまちらし		小麦・かに・卵	大豆	
7419	白菜				
7392	胡瓜				
8569	練り梅(350g本			りんご	
V954	穀物酢				
V910	上白糖				
V909	塩				
	★かぼちゃのマヨ焼き				
A732	かぼちゃ				
V991	マヨネーズ		卵	大豆	回回
V909	塩		21-	<u> </u>	一貫
V 303	<u>—</u>				-  +
	<del></del>		-		-
\/700	★フルーツ		_		-
V783	パイン{缶詰}		_		_
	人人式				-
0500	★牛乳・いりこ		<u> </u>		_
O536	牛乳いりこ		乳	主在/序型\	_
	いりこ		_	青魚(原型)	_
					_
		oxdot	_		4
					_
	1			•	_

卵マヨネーズ×は、マヨネーズなし 南瓜の塩焼き(南瓜・塩・油)

食品原材料	食品添加物
及吅/小り行	及山水川辺
丸大豆、、植物性油脂	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
땅땅 선물 가는 사람 송병 고기를 기	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・卵白・キャッサハでん粉・とうもろこしでん粉・みりん風調味料・カニエキス・上白糖・食塩	』 」−グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム・香料・炭酸CA/ビタミンC・着色粘
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	= / // / /
梅・漬け原材料[食塩・還元水あめ・リンゴ酢・かつおエキス・昆布エキス]・酒精・野菜色素・ビタミンB1	
穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	
及用他物油油 小のの 外 磁道師 及塩 調味付() () 酸/ レビン米川	自十行加山物
0 4. — — 0 . =1 114	1 T/s
パインアップル・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	_
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

_		
2015年4月2日(木) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	461 kcal
麦ご飯	たんぱく質	15.6 g
照焼ハンバーグ	脂質	14.4 g
ポテトフライ青のり味	カルシウム	160 mg
チクワとキャベツのオイスターソース炒め	鉄	1.3 mg
フルーツ	食塩相当量	1.5 g
牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 【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 (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

	十孔・いりこ				
	Lista				
コード	材料		_	アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯				
	滋賀県産こしひかり				
7641	押麦(全粒(800gP				
	★照焼ハンバーグ				
V508	ハンバーグ		1	小麦·乳	大豆·牛肉·鶏肉
V872	油				
	上白糖				
V951	酒				
V937	<b>湿</b> 油			小麦	大豆
	みりん風調味料 1L		<b>─</b>   `	, &	<u> </u>
	水	Α			
V731	  片栗粉1kg	^			
V / 3 I	月末切 I Kg	$\vdash$			
	★ポテトフライ青のり味	$\vdash$			
7666	シューストリングポテト1K				
V872	油				
7834	青のり(200gP				
V909	塩				
	★チクワとキャヘ・ツのオイスターソース炒め				
I395	塩味控目ちくわ40g10ヶ				大豆
7391	キャベツ				
7459	キャベツ 人参 ピーマン				
A702	ピーマン				
V872	油				
	上白糖				
	醤油			小麦	大豆
8103	オイスターソース		<b>─</b>   -		<u> </u>
V951	<u>カイスタークース                                  </u>				
V 3 3 1	/1				
	<b></b>				
7402	★フルーツ				
7483	りんご	$\blacksquare$			
0500	★牛乳・いりこ			<del>ত</del> ।	
O536	牛乳			乳	= 6 (F Til)
B329	いりこ	$\sqcup$			青魚(原型)
		$\vdash$	╼╟		
		$\vdash$	<b> </b>  ⊦		
	-	$\vdash$	-		

食品原材料	食品添加物
病(32)、疑惑大豆(64)、戻し水(20.1)、たまねぎ(20.1)、ハン粉(68)、牛脂(6.4)、ワイン(0.4)、植物油脂(0.0)、しょうゆ(1.4)、砂糖(0.6)、食塩(0.4)、香辛科(0.1)、水(4.5) なたね油	Lーグルタミン酸ナトリウム(0.5)、グリシン(0.1)、5´ーリボヌクレオチドナトリウム(0.0)、リン酸塩(0.2)
<b>み7</b> こ1み/四	
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
<sup>悦脂加工大豆・大豆・小麦・</sup> 食塩・アルコール	TA
あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
the Joseph	
なたね油	
「けとうだらすり身・いとより鯛すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・プドウ糖	塩化カリウム・キシロース・L−ゲルタミン酸ナトリウム・ビタミンC
なたね油	
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	■ たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
10 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	7C-010-13-13-13-13-13-13-13-13-13-13-13-13-13-
†ロいわし・食塩	_

2015年4月3日(金) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	447 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17.8 g
豚肉のおかか炒め	脂質	14.6 g
ブロッコリーのごま和え	カルシウム	181 mg
青切昆布とごぼうの煮物	鉄	1.4 mg
フルーツ	食塩相当量	1.2 g
牛乳・いりこ		

コード	材料	アレルキー食	:品 アレルギー食品
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
7641	押麦(全粒(800gP		
	A DT		
	★豚肉のおかか炒め		
8487	豚肉		豚肉
8429	豚肉		豚肉
7461	玉ねぎ		
6174	太もやし(250gP		
7459	人参 油		
V872	油		
V910	上白糖		
V937	醤油	小麦	大豆 大豆
	みりん風調味料 1L		
V951	酒		
1904	花かつお500g		
	★ブロッコリーのごま和え		
I370	ブロッコリー		
I819	すりごま(白) 120g		
V967	極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
	みりん風調味料 1L		71
V941	醤油	小麦	大豆
	★青切昆布とごぼうの煮物		
V710	細切昆布		
7463	ごぼう		
I642	ごぼう うす揚		小麦·大豆·米
V093	コーン		
	油		
V910	上白糖		
V937	醤油	小麦	大豆
V953	みりん風調味料 1L		
V967	極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
R099	水		
	★フルーツ	_	
7491	バナナ		バナナ
7 10 1			
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	= 7 / = = 1
B329	いりこ	_	青魚(原型)
		_	

食品原材料	食品添加物
+>+ 10 h	
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール 水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造庫	
	「アルコール・クエン酸 たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料」
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たのは、加水方解物・水のの、俗稱・酸味料
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造剤	. =:
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	
ル語加工人主 八里 寸文 木 民温 木品のこう品が品 協定目	从门和(文心自政NG)
粉末状大豆・植物油脂・でん粉・食塩・ぶどう糖・揚げ油	豆腐凝固剤・炭酸水素ナトリウム
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
片口いわし・食塩	_

2015年4月6日(月) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	534 kcal
麦ご飯	たんぱく質	12.8 g
★肉じゃがコロッケ	脂質	20.1 g
★マカロニサラダ	カルシウム	156 mg
★カリフラワーの洋風煮	鉄	1.1 mg
フルーツ	食塩相当量	0.7 g
牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う \_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

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				
7641	押麦(全粒(800gP				
	★肉じゃがコロッケ				
	A P 10 ( 10 = 11 )				
V025	てづくり肉じゃがコロ60g10個		小麦·卵	大豆・さば・豚肉	
V872	油				
	★マカロニサラダ				
I076	マカロニ		小麦		
7391	キャベツ				
7459	人参				
7407	ほうれん草				
V991	マヨネーズ		卵	大豆	卵
V909	塩				マ
	★カリフラワーの洋風煮		-		
7390	カリフラワー				
7461	玉ねぎ				
I920	ホ°ークウインナー31g×20本		卵	大豆·牛肉·豚肉	
8668	ブイヨン(500gP		-	鶏肉	
R099	ブイヨン(500gP 水				
	★フルーツ				
7471	オレンジ			オレンジ	
7771	7,000			,, , , ,	
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳		乳		
B329	いりこ		76	青魚(原型)	
DSZ9	いりこ			月思(赤至)	
	+				
		oxdot			
					ĺ
	L				•

卵マヨネーズ×はマヨネーズなし マカロニサラダ(8668ブイヨン・塩)に変更

食品原材料	食品添加物
こゃがいも(30.65)パン粉(22.63)たまね(10.22)豚肉(7.66)小麦粉 4.86)大豆油(3.45)にんじん(2.81)砂糖(2.04)しょうゆ(2.04)キャッ サバでん粉(0.62)マッシュポテト(0.61)かつおだし(0.42)乾燥卵白 0.12)水(11.5)調味料(0.09)	增粘剤(0.02)
なたね油	
マカロニ・スパゲティ(乾)	
THE THE THE TAXABLE PROPERTY.	
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
啄肉、豚脂肪、でん粉、植物性たん白、食塩・デキストリン、水あめ、香辛料、ポークエキス	プルタとに使けいけらん、pri原理無限制、ドリボリンをけいけらん。とロリンをけいけった、Lーアスコルビンボサリリウム、ドランスグルタとナーゼ発制、亜糖性ドリウム、環境料料制、コラーサンサード
食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛
↑ロいわし・食塩	_

	_	
2015年4月7日(火) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	432 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17.4 g
アジのごま醤油煮	脂質	11.1 g
★ハムと野菜の炒め物	カルシウム	203 mg
蒸さつまいも	鉄	1.7 mg
フルーツ	食塩相当量	1 g
牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う | ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 | 【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 | (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

	十七・・・クこ			
	LLdol			
コード	材料		アレルギー食品	アレルキー食品
	★麦ご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
7641	押麦(全粒(800gP			
, , , ,	11 × (1 1 (0 0 0 0).			
	★アジのごま醤油煮			
6707	アジ			
		_		
V910	上白糖			
V953	みりん風調味料 1L			
V951	酒			
V937	醤油		小麦	大豆
	水			
I819	ずりごま(白) 120g			
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
	★ハムと野菜の炒め物			
VEOC	ハムと野来の形の物	+	卵	大豆·豚肉
V506		_	A) <sub>3</sub>	八立:勝闪
7461	玉ねぎ			
7398	テンゲンサイ			
7459	チンゲンサイ 人参			
V872	油			
I182	丸鶏使用がらスープ500g			鶏肉
	★蒸さつまいも			
7381	さつま芋			
/301	さりま于			
	4 = -1			
	<b>★フルーツ</b> りんご			
7483	りんご			
	★牛乳・いりこ			
O536	<u> </u>		乳	
B329	いりこ		,,,	青魚(原型)
D023	0.70			7 m(m±)
		-		
		_		
		-		
		-		
		-		
		_		

	食品添加物
食品原材料	良品添加物
たは コーンフカーブ ドルギン・ナス 一郎 ナムナン・ナス / 剣 玉葉 ツーツ・ストの 政性部分 ツーツ・スト 本作 政性を	フリューリックエン・麻
あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	
k・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
治脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
肉、でん粉、卵たん白製剤、植物性たん白、食塩、砂糖、ポークエキス、酵母エキス、香辛料、	たんが生み性的 ガリン・ガルタン療法。 京都な話数 哲子で人称哲教 リ・趣信(Ha) 味わる味噌料は キャル単純は ビタシン 東温味は、ニュニー・ノルギャル・ル
内、この初、卵にの白炭剤、他物圧にの白、良塩、砂糖、ハーウエイス、皆中イス、皆中村、	シッキャング・ファイ・ファイン (TATA) (TATA
いたね油	
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
と述(及用面面() () 一 () () 1 () ()	> (v ii ye v ii i i i i i i i i i i i i i i i i i
I I A IF	
†ロいわし・食塩	_

2015年4月8日(水) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	447 kcal
麦ご飯	たんぱく質	16.3 g
豚じゃが(肉ボイル不要)	脂質	11.4 g
わかめともやしの酢の物	カルシウム	147 mg
★ちくわの天ぷら(1/4)	鉄	1.1 mg
フルーツ	食塩相当量	1 g
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 \_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【**卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ**)

_ 1	++ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	고니바 소ㅁ	
コート	材料	アレルギー食品	アレルキー食品
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
7641	押麦(全粒(800gP		
8426	<b>★豚じゃが(肉ボイル不要)</b> 豚肉		豚肉
8429	豚肉		豚肉
7461	玉ねぎ		וארואו
7459	人参		
	じゃが芋		
6525	突こんにゃく		
V872	油		
	上白糖		
V937		小麦	大豆
V951	酒		
	みりん風調味料 1L		
V967	極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
R099	水		
V092	グリーンピース1kg		
	★わかめともやしの酢の物		
7392	胡瓜		
6174	太もやし(250gP		
V093	コーン ふえるワカメ20g * 3P		
7518	ふえるワカメ20g * 3P		
V954	穀物酢		
V941	醤油	小麦	大豆
V910	上白糖		
	★ちくわの天ぷら(1/4)		<u> </u>
I395	塩味控目ちくわ40g10ヶ		大豆
V730	小麦粉	小麦	
V872	油		
	<u> </u>		-
\/770	★フルーツ 芸地のつ割(2月)		  + +
V778	黄桃2つ割(2号)		<b>15 5</b>
	★牛乳・いりこ	— <del> </del>	<del> </del>
O536	4乳	乳	1
B329	いりこ		青魚(原型)
	- , -		11/11/11/11/11

<b>◆□医</b> ++44	今日江加州
食品原材料	食品添加物
コンニャク粉、海藻粉	コンニャク用凝固剤(水酸化カルシウム)
なたね油	
対脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
ルロルエス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
	/こ/いは、ハルハカ 所が、ハめび)沿門・殴坏科
くあめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
説脂加工大豆·大豆·小麦·米·食塩·果糖ぶどう糖液糖·醸造酢	保存料(安息香酸Na)
	₩ //
「けとうだらすり身・いとより鯛すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・プドウ糖	温化カリワム・キンロース・ヒーク ルダミン酸ナトリワム・ヒ ダミンじ
なたね油	
黄桃・砂糖	なし
片口いわし·食塩	<u> </u>

<u>2015年4月9日(木) こじか</u>	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	459 kcal
麦ご飯	たんぱく質	18.7 g
★鶏肉のみそ照焼(玉ねぎ)	脂質	15.2 g
きんぴらごぼう(ごまなし)	カルシウム	159 mg
★キャベツの塩昆布和え	鉄	1.1 mg
フルーツ	食塩相当量	1.1 g
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 \_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【**卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ**)

-	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•		
コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯		7777 2088	77.01
L826	滋賀県産こしひかり			
7641	押麦(全粒(800gP			
7011				
	★鶏肉のみそ照焼(玉ねぎ)			
8523	鶏肉			鶏肉
7461	玉ねぎ			Amy I > 4
V895	赤だしみそ1kg	_		大豆
V953	みりん風調味料 1L			八立
V951	酒			
	上白糖			
V872	油			
V0/2	/ <u>/</u>			
	★きんぴらごぼう(ごまなし)			
7463	ごぼう	_		
7463	人参	+		
V872	油	_		
V872 V910	上白糖	+		
	上口楣   海 油		小麦	大豆
V937 V953	醤油 みりん風調味料 1L		小久	<u> </u>
V953 V951	かりん風調味料 IL 酒			
				魚介エキス
V967	極(かつお風味だし)1kg			黒ガエヤ人
R099	水	_		
	1			
7004	★キャベツの塩昆布和え	_		
7391	キャベツ			
V084	いんげん500g			
7497	えのき		.ı. <del>=</del>	<u>_</u>
7844	塩昆布		小麦	大豆
	A — 11 .52			
7.46.4	★フルーツ	_		
7491	バナナ			バナナ
	A 4L 50 1 1 1 1 -			
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳	_	乳	<b>≠</b> 4 / 1∓ ∓∪\
B329	いりこ	_		青魚(原型)

食品原材料	食品添加物
大豆・食塩・鰹だし・昆布だし・砂糖・香煎(大麦)	調味料(アミノ酸等)・酒精
《あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
なたね油	
÷1~1¢/Щ	
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール  〈あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	
ぬめ・コーンスターナ・しゃかいもでんめ・さつまいもでんが・幹素・ネ・ネニラレの限度調味料・ネ・ネニラレ・資塩・限度酢 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	アルコール・クエン酸 たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
沙伯 皮塩/ 2.203即仍不	同時代(プラブ版寺 ガ・ブ63エコス 交牙船 政時代)
ょうゆ(大豆・小麦を含む)、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、昆布、砂糖、昆布エキス、食塩	調味料(アミノ酸等)
片口いわし・食塩	_

<u>2015年4月10日(金) こじか</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	389 kcal
麦ご飯	たんぱく質	16.7 g
★白身魚のピカタ(パセリなし)	脂質	7.9 g
ポパイソテー	カルシウム	156 mg
サイコロ高野煮	鉄	1.1 mg
フルーツ	食塩相当量	1.5 g
┃ 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 \_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【**卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ**)

				•
コード	材料		アレルギー食品	アレルキー食品
	★麦ご飯		7777 <u>Д</u>	7711 <u>IXHI</u>
1 826	滋賀県産こしひかり	1 1		
7641	押麦(全粒(800gP	+		
7041	种友(主社(BUUgP	+		
	★白身魚のピカタ(パセリなし)			
V327	骨なしホキ(80g×10切			
V909	塩			
V730	小麦粉		小麦	
	卵10コ * 2P1220g箱	1 1	卵	
V872				
V916	ケチャップ			
	A -19 . 8 . 7 . 1 -			
740-	★ポパイソテー	4		
7407	ほうれん草	┦┤		
7461	玉ねぎ	4		
V093	コーン	$\bot$		
	バター	Ш	乳	<u> </u>
	醤油	Ш	小麦	大豆
V909	塩			
	★サイコロ高野煮	+		
7679	高野豆腐	1		
	人参	1 1		
	上白糖	1 1		
	酒	+		
	みりん風調味料 1L	╂		
V937	醤油	+	小麦	+=
	醤油	+	小麦	大豆 大豆
		╂	小友	<del>八立</del>  魚介エキス
V967	極(かつお風味だし)1kg	╂		黒ガエヤ人
R099	水	+		
	★フルーツ			
V783	パイン{缶詰}			
	★牛乳・いりこ	Н		
O536	牛乳	1 1	乳	
B329	いりこ	1 1	70	青魚(原型)
D020	0.75	+		日本(小工)
		+		
		П		
		┦		
		+		
		+		

食品原材料	食品添加物
	E HE MANDE 177
	<b>_</b>
なたね油	
トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
八十 砂糖 磁度的 及塩 ためねと	
	<b>_</b>
生乳 ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
の福 民温/ 73 200年7月71	
	<del> </del>
0.4 0 1.4.	. 76
パインアップル・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	_
• •	_
	_

<u>2015年4月13日(月) こじか</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	401 kcal
麦ご飯	たんぱく質	15.4 g
牛肉と根菜の煮物(肉ボイル不要	脂質	9.2 g
ブロッコリーのおかか和え	カルシウム	166 mg
焼さつまいも	鉄	1.3 mg
フルーツ	食塩相当量	0.9 g
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 \_\_\_<mark>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</mark> 【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 【卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

	十孔-0-90			
_ 18	++ \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		고내가 소니	
<u> </u>	材料	-	アレルギー食品	アレルキー食品
	★麦ご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
7641	押麦(全粒(800gP			
	★牛肉と根菜の煮物(肉ボイル不要			
8419	牛肉			牛肉
7429	大根			
7463	ごぼう			
7459	人参			
I857	厚揚	П		大豆
V872	油	Н		
V910	上白糖			
V937	醤油	Н	小麦	大豆
V951	酒	$\vdash\vdash$	1.2	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\
		H		-
	みりん風調味料 1L	H		   名
V967	極(かつお風味だし)1kg			魚介エキス
Z998	水	ш		
		Ш		
	★ブロッコリーのおかか和え			
I370	ブロッコリー	ш		
I395	塩味控目ちくわ40g10ヶ			大豆
V937	醤油		小麦	大豆
V953	みりん風調味料 1L			
V967	極(かつお風味だし)1kg			魚介エキス
R099	水			
8585	花かつお(250gP			
	18% - 00 (2008)	П		
	★焼さつまいも			
7381	さつま芋			
V872	油	Н		
V909	塩	Н		
V 909	<u></u>	Н		
	<b>4711</b>	$\blacksquare$		
7400	<b>★フルーツ</b> りんご	₩		
7483	9んこ	Ш		
	人人员	H		
0500	★牛乳・いりこ	ш	<u>ज्य</u>	
	牛乳	Ш	乳	= A / C = T(1)
B329	いりこ	ш		青魚(原型)
		Ш		
		П		
		П		
		Н		
		Н		
		$\vdash \vdash$		
				L

	<b>全日活加加</b>
食品原材料	食品添加物
丸大豆、でん粉、ぶどう糖、揚げ油(植物油脂)	デキストリン、豆腐用凝固剤
なたね油	
<sup>.</sup> 党脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
K・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
is かいコーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	■ファンコー ファンコース 調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
5名 及塩/13・205 引力人	两外行() C) 胶苷 13 203二 ( ) 交为 相
	16 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
「けとうだらすり身・いとより鯛すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・ブトウ糖	塩化カリウム・キシロース・Lーケ゛ルタミン酸ナトリウム・ヒ゛タミンC
<sup>悦脂加工大豆・大豆・小麦・</sup> 食塩・アルコール	
ぶあめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
なたね油	
5/C16/III	
†ロいわし・食塩	_

	_	
<u>2015年4月14日(火) こじか</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	406 kcal
麦ご飯	たんぱく質	14 g
★中華風オムレツ(あん固め)	脂質	10.7 g
★焼ギョーザ	カルシウム	175 mg
ナムル	鉄	1.4 mg
フルーツ	食塩相当量	1.6 g
牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う | ※出席園児の該当アレルギーのみ記載 | 【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 | (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

コード 材料 アレルキー食品 アレルキー ★麦ご飯 L826 滋賀県産こしひかり 7641 押麦(全粒(800gP	·-食品
<b>★麦ご飯</b> L826 滋賀県産こしひかり	一良品
L826 滋賀県産こしひかり	
L826   滋賀県産こしひかり 7641   押麦(全粒(800gP	
7641   押麦(全粒(800gP	
★中華風オムレツ(あん固め)	
7608 卵10コ*2P1220g箱 卵	
I384       塩味控目かにかまちらし       小麦·かに·卵       大豆	
7461 玉ねぎ	
7398 チンゲンサイ	
V872 油	
I182 丸鶏使用がらスープ500g 鶏肉	
V909 塩	
I182 丸鶏使用がらスープ500g	
	肉·鶏肉
5344 水	
V731 片栗粉1kg	
V092 グリーンピース1kg	
★焼ギョーザ	
	肉·鶏肉
V872  油	
★ナムル	
6174 太もやし(250gP	
7459 人参	
7392 胡瓜	
V954 穀物酢	
V910 上白糖	
V937 醤油	
V909 塩	
7942 ごま油(調合(150g本 ごま・こ	゛゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙
★フルーツ	
V778 黄桃2つ割(2号) もも	
★牛乳・いりこ	
0536 牛乳 乳	
B329 いりこ	見型)

食品原材料	食品添加物
及吅际物料	及印冰加彻
「「けとうだらすり身・いとよりだいすり身・卵白・キャッサパでん粉・とうもろこしでん粉・みりん風調味料・カニエキス・上白糖・食均	L-ケルタミン酸ナトリウム、塩化かリウム・香料・炭酸CA/ビタミンC・着色料
なたね油	
	ニン・フトロン・チャツ ヨロツ (ファノ映な) ロヨウ
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
	ļ.,
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
塩・たん白加水分解物・チキンエキス・食用動物油脂・ポークエキス・砂糖・香辛料・食用植物油脂・煮干エキス・玉ねぎ・メンマ粉末・調味料(アミノ酸等)・酒精・増粘剤(グァー)・酸味料	4
	<del> </del>
	_
(7)22年、李曹が44、末着りは、古本子は、君才正と、44(4)、集集324、7と者24、集集323、7と者231、上方が124、集省13、多字新344、第624、715年33、そのチッチスの3、業務323、労働331、たら日本が管制13、たんな(31)、集務374、第4(31)、共24(31)、集務374、第4(31)、共24(31)、集務374、第4(31)、共24(31)、集務374、第4(31)、共24(31)、集務374、第4(31)、共2	
なたね油	
設物酢(米・アルコール・酒粕)	
以物的(木・) ルコール・旧作)	+
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
食用ごま油・食用なたね油	
黄桃·砂糖	なし
2	
†ロいわし・食塩	
	<del>                                     </del>
	<del> </del>
	<del> </del>

<u>2015年4月15日(水) こじか</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	488 kcal
えんどう入り炊き込みご飯	たんぱく質	22.4 g
★鶏肉のカレー竜田揚げ	脂質	16.6 g
ツナと野菜のソテー	カルシウム	177 mg
★フレンチサラダ	鉄	1.5 mg
★焼菓子	食塩相当量	1.6 g
牛乳・いりこ		

	牛乳・いりこ				(卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)
	Litabi				•
コード	材料		アレルギー食品	アレルキー食品	
1.000	★えんどう入り炊き込みご飯				
	滋賀県産こしひかり			灰内	
8429	豚肉			豚肉	
7463	ごぼう			+=	1
V051	うす揚 うすいえんどうkg			大豆	1
V941			小麦	大豆	1
V941 V937			小麦	大豆	
	みりん風調味料 1L		11.X	八立	1
	酒				1
R099					1
	極(かつお風味だし)1kg			魚介エキス	1
, , , ,				7	1
	★鶏肉のカレー竜田揚げ				1
8378	<b>鶏肉</b>			鶏肉	1
	上白糖				1
V937	醤油	Α	小麦	大豆	
V951	酒	Α			
	和風だし	Α		魚介エキス	
	小麦粉		小麦		
	片栗粉1kg				
	カレーパウダー缶入400g				
V872	油				
	A I I mz ++ =				
7.404	★ツナと野菜のソテー				
7461	玉ねぎ				
7441	小松菜				
7459 V789	大参			大豆	1
	まぐろフレーク油漬 450			人立	1
V872 8194	油  コンソメ	<del>                                     </del>	小麦·乳	大豆·牛肉·鶏肉	1
0194		$\vdash$	小文:孔		1
	★フレンチサラダ		<del> </del>		1
7391	キャベツ				1
I369	南米産グリーンアスパラガス	<del>                                     </del>			1
	コーン		1		1
	コープ フレンチドレッシング白1L	<del>                                     </del>	卵		- 卵マヨネーズ×はフレンチドレッシングフ
	上白糖	*	<u> </u>		(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8gで味
					CHI TITES SAMETITES TOTAL METERS CON
	★焼菓子				1
9535	焼菓子(プレーン)		小麦·卵·乳	大豆・卵(焼菓子)・乳(パン)・小麦粉・ナッツ類	種実類(ナッツ×)はミニフィナンシェなし
					7471オレンジ1/10に変更
	★牛乳・いりこ				
O536			乳		
B329	いりこ			青魚(原型)	

	だいず、油揚げ
	脱脂加工大豆: 脱脂加工大豆:
	呪脂加工天豆・ 水あめ・コーンスターチ・じゃが
	米・米こうじ・食塩
	砂糖・食塩)・か′
	脱脂加工大豆:
	脱脂加工大豆・ 米・米こうじ・食塩
	食塩・糖質(グラニュー料
	コリアンダー、ターメリック、クミン、オ なたね油
	きはだまぐろ・大
	なたね油
	食塩・乳糖・砂糖
ずなし	食用植物油脂·۶
味付	
	マーガリン・グラニュ

食品原材料	食品添加物
だいず、油揚げ	
/_0・9、/山7勿1/	
巴比加工士三十三 小主 化 金梅 用烛 2129炖洗烛 藤华斯	但 左似 / 克 白 <del>美 孤</del> N
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	休仔科(女总省版Na)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
땅땅 선물 수를 가를 가를 수는 것이다.	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	L / 10/1= 1.75 hndL 1.1-11 vedet #5-1.40
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・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)
コリアンダー、ターメリック、ケミン、カルダモン、こしょう、唐辛子、ジンジャー、ナツメグ、クローブ、フェンネル、ローレル、シナモン等	
なたね油	
<b>*み7こ1み7</b> 四	
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス	調味料(アミノ酸)
なたね油	
食塩・乳糖・砂糖・食用油脂・しょうゆ	たん白加水分解物・デキストリン・たまねぎ・でん粉・牛肉・酵母エキス・香辛料・チキンファット・訓味料(アミノ酸等)・酸味料・カラメル色素
De m. 19 like Devisioning Co. 9	
食用植物油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩	増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・香辛料・卵黄・レモン果汁パウダー・香辛料抽出物・香料・酸味料 -
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドプードル・コーンスターチ他	膨張剤・乳化剤他
	10 10 11 10 10 11 10 11 11 10 11 11 11 1
片口いわし・食塩	_

<u>2015年4月16日(木) こじか</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	481 kcal
麦ご飯	たんぱく質	16.3 g
サバのつけ焼	脂質	18.8 g
★ジャーマンポテト	カルシウム	148 mg
白菜と厚揚げの煮浸し	鉄	1.2 mg
フルーツ	食塩相当量	1 g
牛乳・いりこ		

コード 材料 ★ <b>麦ご飯</b>	アレルギー食品	アレルギー食品
▮ │★書ご飯 │ ┃		7 7 7 1 2CHH
八久二級	4	
L826 滋賀県産こしひかり		
7641 押麦(全粒(800gP		
A III de a II lite	_	
★サバのつけ焼	_	1-1-12°
6675 さば(骨なし(40g切	_	さば
V910 上白糖 A	J. ±	
V937 醤油 A	小麦	大豆
V953 みりん風調味料 1L A	_	
R099 水 A		
V872 油	_	
A >>	_	
★ジャーマンポテト	100 El	
8493 ベーコン2mmスライス	卵·乳	大豆·豚肉
7384 じゃが芋	_	
7461 玉ねぎ	_	
V872 油		
V865 バター	乳	
V909 塩 *	_	
1 + + 1 = 10 , * 2 + 10 .	_	
★白菜と厚揚げの煮浸し	_	l
8324 厚揚		大豆
7419 白菜 7459 人参		
7459 人参		
7407 ほうれん草	<u> </u>	l
V941 醤油	小麦	大豆
V953 みりん風調味料 1L		
V910 上白糖 *		
R099 水		- A
V967 極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
★フルーツ	_	811
7491 バナナ	_	バナナ
★牛乳・いりこ	-	
★午乳・いりこ   O536   牛乳	乳	
O536 牛乳 B329 いりこ	- 1 <sup>5</sup> L	青魚(原型)
D323 619C	-	月思(原生)
	-	
	-	
	1	
	1	
	1	
•		1
	· II	
	_	

食品原材料	食品添加物
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
kあめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
t> t - An ith	
なたね油	
豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、亜硝酸Na、コチニール色素
なたね油	
生乳 ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
丸大豆、、植物性油脂	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
	() ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	【 保存料(安息香酸Na)
kあめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	   田味料/マン/熱笑・かつれてもつ。主芸癖、熱味料
吟裾・艮塩)・かつの即切木	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
片口いわし・食塩	_

_		
<u>2015年4月17日(金) こじか</u>	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	440 kcal
麦ご飯	たんぱく質	18.1 g
豚肉と野菜のケチャップ炒め	脂質	11.4 g
★もやしの青のり和え(ごまなし)	カルシウム	152 mg
★南瓜のコンソメ煮	鉄	1 mg
フルーツ	食塩相当量	3.6 g
┃ 牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う <u>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</u> 【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 (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

<u> </u>	十孔・いりこ				ı		
- L°	++ 10			フロナー会		マレルナ゛	♣□
7-	材料			アレルギー食	加	アレルキ゛	艮吅
1.000	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
7641	押麦(全粒(800gP						
	★豚肉と野菜のケチャップ炒め						
8487	豚肉					豚肉	
8429	豚肉					豚肉	
7461	玉ねぎ						
A702	ピーマン しめじ						
7499	しめじ						
V872	油						
V916	ケチャップ						
V910	上白糖	Α					
	醤油	Α		小麦		大豆	
	みりん風調味料 1L	Α		l· ^		~ \ <u>-</u>	
V951	酒	Â					
V 30 1	/ <b>H</b>	Λ					
	★もやしの青のり和え(ごまなし)						
6174	<u> </u>						
6174	太もやし(250gP						
7391	キャベツ						
V093	コーン						
7834	青のり(200gP					. —	
V941	醤油			小麦		大豆	
V953	みりん風調味料 1L						
R099	水						
V967	極(かつお風味だし)1kg					魚介エニ	トス
	★南瓜のコンソメ煮						
7389	かぼちゃ						
7459	人参						
8999	コンソメ					大豆·牛	·肉
	★フルーツ						
7471	<b>★フルーツ</b> オレンジ					オレンジ	<del>,</del>
, , , ,	7,000					.,	
	★牛乳・いりこ						
O536	<b>牛乳</b>			乳			
B329	いりこ			70		青魚(原	<b>开</b> 刂\
שאנט	0.70		$\vdash$	-	-	月 出(水	<b>土</b> /

食品原材料	食品添加物
Z HHW 1711	E HE MENTE 173
なたね油	
トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	フルコール・クエン森
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢 米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	アルコール・クエン酸 たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
<b>☆ 木こりし 長塩 ケー・クネ</b> カ	7こ701よく加小・刀 胜物・小のは、旧相 政・休祉
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
沙佑 民地/ 2000 即仍不	副外行(アミア設守 ガーン83エイス 支牙船 設外行
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

2015年4月24日(金) こじか	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	474 kcal
麦ご飯	たんぱく質	16.2 g
★アジフライ	脂質	13.5 g
ブロッコリーの中華和え	カルシウム	183 mg
千切大根の煮付け	鉄	1.5 mg
フルーツ	食塩相当量	0.8 g
▲ 牛乳・いりこ		

\_\_\_\_\_\_\_【中】・・・中心温度85°C1分間を確認【指】・・・手指・用具・まな板の直前消毒を行う <u>※出席園児の該当アレルギーのみ記載</u> 【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 (卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

	十孔・いりこ				
_ 18	++ 1/2			코니비카 소 □	フロナー会口
<u> </u>	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				
7641	押麦(全粒(800gP				
	★アジフライ				
V454	骨なしアジフライ50g×6個			小麦	
V872	<u>油</u>		_		
	74				
	★ブロッコリーの中華和え		_		
I828	ブロッコリー		-		
V093	コーン				
		Ь		小麦	+=
V937	醤油 2.11.4 国 田 中 4.1	В		小友	大豆
V953	みりん風調味料 1L	В			ム人・ナラ
9000	和風だし	В			魚介エキス
I819	すりごま(白) 120g	$\bot$			
7942	ごま油(調合(150g本				ごま・ごま
	★千切大根の煮付け				
6184	切干大根(2(40gP				
I642	うす揚				大豆
7459	人参				
V872	油		$\dashv$		
V910	上白糖	В			
V953	<u>エロ帰</u> みりん風調味料 1L	В	$\dashv$		
V933	醤油	В		小麦	大豆
V941 V967	<u>暦四 </u>  極(かつお風味だし)1kg	12	-	1.1.2	八立 魚介エキス
	極(か)の風味にし) IKg   水	+		<u> </u>	ボリエイク
R099	小	+			
		+			
	★フルーツ	+	_		
V782	パイン{缶詰}	$\bot$			
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳			乳	
B329	いりこ				青魚(原型)
		1 1			
			_		
		+	$\dashv$		
		+	_		
		+	_		
		+			<u> </u>
		+	_		
		$\sqcup$			
		$\perp \perp$			

食品原材料	食品添加物
及吅冰竹竹	及 HI /k/ // // // // // // // // // // // //
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
	アルコール・クエン酸
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)
今日ごさは、今日かたわか	
食用ごま油・食用なたね油	
だいず、油揚げ	
7.0・9、7四1例17	
·6/216/III	
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
砂糖・食塩)・かつお節粉末	調味料(アミノ酸等・かつおエキス・麦芽糖・酸味料
パインアップル・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	_