

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
たんぱく質	12.8 g
脂質	20.1 g
カルシウム	156 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	0.7 g

麦ご飯
 ★肉じゃがコロッケ
 ★マカロニサラダ
 ★カリフラワーの洋風煮
 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
(卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

【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		
7641	押麦(全粒(800gP)		
	★肉じゃがコロッケ		
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
V909	塩		
	★カリフラワーの洋風煮		
7390	カリフラワー		
7461	玉ねぎ		
I920	ポークウインナー31g×20本	卵	大豆・牛肉・豚肉
8668	ブイヨン(500gP)		鶏肉
R099	水		
	★フルーツ		
7471	オレンジ		オレンジ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		青魚(原型)

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
じゃがいも(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)	増粘剤(0.02)
なたね油	
マカロニ・スパゲティ(乾)	
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
豚肉、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	
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・香辛料
片口いわし・食塩	—

2015年4月15日(水) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	488 kcal
たんぱく質	22.4 g
脂質	16.6 g
カルシウム	177 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1.6 g

えんどう入り炊き込みご飯
★鶏肉のカレー竜田揚げ
ツナと野菜のソテー
★フレンチサラダ
★焼菓子
牛乳・いりこ

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
(卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

【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
	★えんどう入り炊き込みご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
8429	豚肉		豚肉
7463	ごぼう		
V051	うす揚		大豆
7423	うすいえんどうkg		
V941	醤油	小麦	大豆
V937	醤油	小麦	大豆
V953	みりん風調味料 1L		
V951	酒		
R099	水		
V967	極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
	★鶏肉のカレー竜田揚げ		
8378	鶏肉		鶏肉
V910	上白糖		
V937	醤油	小麦	大豆
V951	酒		
9000	和風だし		魚介エキス
V730	小麦粉	小麦	
V731	片栗粉1kg		
V961	カレーパウダー缶入400g		
V872	油		
	★ツナと野菜のソテー		
7461	玉ねぎ		
7441	小松菜		
7459	人参		
V789	まぐろフレーク油漬 450		大豆
V872	油		
8194	コンソメ	小麦・乳	大豆・牛肉・鶏肉
	★フレンチサラダ		
7391	キャベツ		
I369	南米産グリーンアスパラガス		
V093	コーン		
I681	フレンチドレッシング白1L	卵	
V910	上白糖		
	★焼菓子		
9535	焼菓子(プレーン)	小麦・卵・乳	大豆(焼菓子)・乳(牛)・小麦粉・ナッツ類
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		青魚(原型)

卵マヨネーズ×はフレンチドレッシングなし
(酢2.2g 砂糖2.2g 塩0.6g 油0.8gで味付)

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

食品原材料	食品添加物
だいず、油揚げ	
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)
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
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
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、クミン、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	
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	たんぱく加水分解物・デキストリン・たまねぎ・でん粉・牛肉・鶏肉エキス・香辛料・チキンファット・調味料(アミノ酸等)・酸味料・カラメル色素
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
片口いわし・食塩	—

2015年4月16日(木) こじか

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	481 kcal
たんぱく質	16.3 g
脂質	18.8 g
カルシウム	148 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1 g

※出席園児の該当アレルギーのみ記載
(卵マヨネーズ・ナッツ類・キウイ)

【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		
7641	押麦(全粒(800gP)		
	★サバのつけ焼		
6675	さば(骨なし(40g切		さば
V910	上白糖	A	
V937	醤油	A	小麦
V953	みりん風調味料 1L	A	大豆
R099	水	A	
V872	油		
	★ジャーマンポテト		
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	*	
	★白菜と厚揚げの煮浸し		
8324	厚揚		大豆
7419	白菜		
7459	人参		
7407	ほうれん草		
V941	醤油	小麦	大豆
V953	みりん風調味料 1L		
V910	上白糖	*	
R099	水		
V967	極(かつお風味だし)1kg		魚介エキス
	★フルーツ		
7491	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		青魚(原型)

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	
<small>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</small>	アルコール・クエン酸
なたね油	
<small>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</small>	<small>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</small>
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)
<small>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</small>	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	—

