2015年6月1日(月)　段上

ロールパン
鶏肉のバーベキューソース
ポパイソテー
スープ(ｷｬﾍﾞﾂ･ﾎﾟﾃﾄ)
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	415 kcal
たんぱく質	18.5 g
脂質	18.2 g
炭水化物	42.3 g
カルシウム	183 mg
鉄	1 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

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

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・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)	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
	★鶏肉のバーベキューソース				
8393	鶏肉		鶏肉		
V909	塩				
V730	小麦粉	小麦			
V872	なたね油			なたね油	
I947	ワイン(赤)			赤ワイン(加塩)・ブドウ果汁・食塩・酒精・乳酸・酒石酸・水	
V919	ウスターソース		大豆・りんご	野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく・その他)・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩	香辛料・アミノ酸液・増粘財(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
V916	ケチャップ			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
V910	砂糖				
V937	醤油	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
8999	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
V731	片栗粉				
	★ポパイソテー				
V142	ほうれん草				
7461	玉ねぎ				
V093	コーン				
V865	バター	乳		生乳　ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
V937	醤油	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V909	塩				
	★スープ(ｷｬﾍﾞﾂ･ﾎﾟﾃﾄ)				
7391	キャベツ				
7384	じゃが芋				
7459	人参				
8999	ブイヨン{無添加}		鶏肉・魚介エキス	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	
V909	塩				
	★フルーツ				
V782	パイン{缶詰}		パイン	パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳	乳			
8602	いりこ		大豆		

→乳製品×はバターなしサラダ油に変更
→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月3日(水)　段上

麦ご飯
★サケのムニエルタルタルソース
昆布イリチー
味噌汁(白菜・南瓜)
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	490 kcal
たんぱく質	19 g
脂質	16.1 g
炭水化物	65.6 g
カルシウム	206 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	2.1 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						
7641	押麦						
	★サケのムニエルタルタルソース						
6704	サケ			さけ	→白身魚・卵マヨネーズ×は		
V730	小麦粉		小麦		サケのムニエルタルタルソースなし		
V909	塩	＊			鶏肉のケチャップソテーに変更		
V872	なたね油				8393鶏もも30g×2ヶ	なたね油	
8117	パセリ				(油・ケチャップ・ブイヨン)		
7461	玉ねぎ						
V991	マヨネーズ		卵	大豆		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
V954	穀物酢	＊				穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V910	砂糖	＊					
V909	塩	＊					
	★昆布イリチー				→海藻・きのこ類×は細切昆布・しいたけなし		
V710	細切昆布				千切り大根の煮付に変更		
6184	切干大根(2(40gP				(切干大根・うす揚・人参・グリンピース)		
8322	うす揚			大豆		丸大豆、植物性油脂	凝固剤(塩化カルシウム)、膨張剤、消泡剤(炭酸カルシウム)
9012	生しいたけ(2)100g　P						
7459	人参						
V092	グリーンピース						
V872	なたね油					なたね油	
V910	砂糖	B					
V937	醤油	B	小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
9020	本みりん(1.8L)本	B					
9000	和風だし	B		魚介エキス		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)
	★味噌汁(白菜・南瓜)						
7389	かぼちゃ						
7419	白菜						
A734	青ねぎ						
L320	麩		小麦	小麦(ふ・ｸﾞﾙﾃﾝ)		小麦粉・小麦グルテン	
V906	麦みそ(麦・米)			大豆			
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス		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						
7471	オレンジ			オレンジ			
	★牛乳・いりこ・お茶						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ			大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P						

2015年6月4日(木)　こじか

麦ご飯
★豚肉のオイスターソース炒め
★大学芋(ごまなし)
チンゲン菜のナムル
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	15.4 g
脂質	11.6 g
炭水化物	74.2 g
カルシウム	179 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1.2 g

該当園児の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			ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
7641	押麦						
	★豚肉のオイスターソース炒め						
8487	豚肉				豚肉		
7461	玉ねぎ						
A702	ピーマン						
V872	なたね油					なたね油	
8103	オイスターソース						
V937	醤油			小麦	大豆	脱脂加工大豆･大豆･小麦･食塩･アルコール	
V951	酒					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
	★大学芋(ごまなし)						
7381	さつま芋						
V872	なたね油					なたね油	
V910	砂糖	B					
V937	醤油	B		小麦	大豆	脱脂加工大豆･大豆･小麦･食塩･アルコール	
R099	水	B					
	★チンゲン菜のナムル						
7398	チンゲンサイ						
V093	コーン						
7459	人参						
V954	穀物酢	B				穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V910	砂糖	B					
V937	醤油	B		小麦	大豆	脱脂加工大豆･大豆･小麦･食塩･アルコール	
V909	塩	B					
I819	白ごま				ごま		
7942	ごま油				ごま･ごま	食用ごま油・食用なたね油	
	★フルーツ						
7491	バナナ				バナナ		
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
8602	いりこ				大豆		

2015年6月5日(金)　段上

麦ご飯
牛肉と根菜のごま醤油煮
★揚シューマイ
味噌汁(小松菜・もやし)
★フルーツ(マンゴー缶15g)
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	17.5 g
脂質	14.5 g
炭水化物	70.4 g
カルシウム	195 mg
鉄	1.8 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							
7641	押麦							
	★牛肉と根菜のごま醤油煮							
8488	牛肉				牛肉			
7429	大根							
7461	玉ねぎ							
7459	人参							
8324	厚揚				大豆		丸大豆、、植物性油脂	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
V084	いんげん							
V872	なたね油						なたね油	
V910	砂糖	A				→ごま×は白ごまなし		
V937	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
9000	和風だし	A			魚介エキス		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)
I819	白ごま				ごま			
	★揚シューマイ							
V513	しゅうまい			小麦・卵・乳	大豆・豚肉・鶏肉	→卵つなぎ・乳調味料・乳つなぎ×は蒸し南瓜に変更 A731南瓜20g×2ヶ	キャベツ、たまねぎ、鶏肉、豚肉、加工デンプン、粒状植物性たん白 パン粉、砂糖、しょうゆ、しょうが、食塩、卵白粉、調味料(アミノ酸) 香辛料、調整水、小麦粉、食塩、調整水	
V872	なたね油						なたね油	
	★味噌汁(小松菜・もやし)							
6173	太もやし							
V141	ほうれん草							
7519	ワカメ					→海藻×はワカメなし		
V906	麦みそ(麦・米)				大豆			
8998	だし{無添加}				さば・魚介類・魚介エキス		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(マンゴー缶15g)							
I576	マンゴー缶ダイス1800g							
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年6月8日(月)　段上

麦ご飯
ポークシチュー
★かにかまサラダ
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	520 kcal
たんぱく質	14.4 g
脂質	17.6 g
炭水化物	72.8 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	2.2 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					
7641	押麦					
	★ポークシチュー					
8429	豚肉		豚肉			
7384	じゃが芋					
7459	人参					
7461	玉ねぎ					
V092	グリーンピース					
V872	なたね油				なたね油	
R099	水					
I156	ハヤシルー	小麦	大豆・豚肉		小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、ブラウンルウ、トマトパウダー、コーンスターチ、粉末ソース	カラメル、パプリカ色素、酸化デンプン グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム クエン酸、酢酸ナトリウム
	★かにかまサラダ					
I384	かにかま	小麦・かに・卵	大豆	→その他魚介類・甲殻類エキス・卵つなぎ・卵マヨネーズ×は かにかま・フレンチドレッシングなし キャベツ・胡瓜・人参・砂糖・酢・塩のサラダに変更	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・卵白・キャッサバでん粉・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	L-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・着色料
7391	キャベツ					
7392	胡瓜					
I681	フレンチドレッシング	卵			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
	★フルーツ					
7823	みかん{缶詰}				温州みかん	記載なし
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳	乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ		大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P					

2015年6月10日(水)　段上

★五目チャーハン
ミートボールの甘酢あん
★白菜のお浸し
★スープ(豆腐・もやし)
★ミニフィナンシェ(プレーン)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	555 kcal
たんぱく質	18.4 g
脂質	18.8 g
炭水化物	74.8 g
カルシウム	197 mg
鉄	1.6 mg
食塩相当量	3.3 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			アレルギー食品	アレルギー食品		食品原材料	食品添加物
	★五目チャーハン					→甲殻類エキス・魚介類調味料 卵原型・卵つなぎ乳つなぎ・ごま油×は ゆかりご飯に変更		
L826	滋賀県産こしひかり							
I185	チャーハンの素			小麦・かに	大豆・豚肉・鶏肉・魚介エキス・具		食塩・砂糖・粉末しょうゆ・かきエキス・ポークエキス・チキンエキス・オニオンエキス・ホタテエキス	香辛料・デキストリン・たん白加水分解物・調味料(アミノ酸等)・加工でん粉・乳化剤
8494	ロースハム			卵・乳	大豆・豚肉	(8094ゆかり・Z609白ご飯)	豚ロース肉・糖類(還元水あめ乳糖)・卵たん白・大豆たん白・食塩	たん白加水分解物・リン酸塩・(Na)・調味料(アミノ酸) 酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na) 着色料(コチニール)・香辛料抽出物・水
V872	なたね油						なたね油	
7461	玉ねぎ							
A734	青ねぎ							
7942	ごま油				ごま・ごま		食用ごま油・食用なたね油	
I182	鶏ガラだし	*			鶏肉		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
V909	塩	*						
V937	醤油	*		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
7608	卵			卵				
V872	なたね油						なたね油	
V909	塩	*						
	★ミートボールの甘酢あん							
V539	チキンボール			小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉	→乳つなぎ×はチキンボールなし 鶏肉の甘酢あんに変更 とりもも20g×2ヶ(片栗粉・油)	にわとり(52.15),たまねぎ(18.63),パン粉(9.31),だいず(9.31) とうもろこしでん粉(3.73),じゃがいもでん粉(0.75),豚脂(3.73),塩(0.93) 砂糖(0.75),こしょう一白(0.28)	
V872	なたね油						なたね油	
V910	砂糖	A						
V954	穀物酢	A					穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V937	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V916	ケチャップ	A					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
I182	鶏ガラだし	A			鶏肉		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
R099	水	A						
V731	片栗粉							
	★白菜のお浸し							
7419	白菜							
7441	小松菜							
7459	人参							
I395	塩味控目ちくわ				大豆	→魚介類食品×はちくわなし	すけとうだらすり身・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・ﾌﾞﾄﾞｳ糖	塩化ｶﾘｳﾑ・ｷｼﾛｰｽ・L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ・ﾋﾞﾀﾐﾝC
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
9020	本みりん(1.8L)本	B						
9000	和風だし	B			魚介エキス		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)
	★スープ(豆腐・もやし)							
8319	豆腐				大豆		丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca)
6174	太もやし							
V084	いんげん							
8999	ブイヨン{無添加}				鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩							
	★ミニフィナンシェ(プレーン)							
9535	焼菓子(ﾌﾟﾚｰﾝ)			小麦・卵・乳	大豆・卵(焼菓子) 乳(パン) 小麦粉・ナッツ類	→卵菓子・乳菓子・ナッツ類×はミニフィナンシェなし オレンジ1/8に変更	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
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年6月11日(木)　こじか

麦ご飯
アジの蒲焼風
★ウインナーと野菜のソテー
さつま芋の甘煮
★フルーツ(パイン缶15g)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	466 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	12.5 g
炭水化物	67.3 g
カルシウム	164 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1 g

該当園児の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						
7641	押麦						
	★アジの蒲焼風						
6710	アジ						
V951	酒					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
V937	醤油	A		小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V731	片栗粉	A					
V872	なたね油					なたね油	
V937	醤油			小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V910	砂糖						
9020	本みりん(1.8L)本						
V731	片栗粉						
R099	水						
	★ウインナーと野菜のソテー						
I920	ﾎﾟｰｸｳｲﾝﾅｰ			卵	大豆・牛肉・豚肉	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	グルタミン酸ナトリウム、pH調整剤製剤、トリポリリン酸ナトリウム ピロリン酸ナトリウム、L－アスコルビン酸ナトリウム トランスグルタミナーゼ製剤、亜硝酸ナトリウム、調味料製剤 コラーゲンケーシング
7391	キャベツ						
7461	玉ねぎ						
V093	コーン						
I369	グリーンアスパラガス						
V872	なたね油					なたね油	
8668	ブイヨン				鶏肉	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
	★さつま芋の甘煮						
7381	さつま芋						
V910	砂糖	B					
V937	醤油	B		小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
9000	和風だし	B			魚介エキス	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(パイン缶15g)						
V782	パイン[缶詰]				パイン	パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
8602	いりこ				大豆		

2015年6月12日(金)　段上

★きつねうどん
そぼろ小松菜
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	317 kcal
たんぱく質	11.3 g
脂質	7.9 g
炭水化物	49.3 g
カルシウム	186 mg
鉄	1.3 mg
食塩相当量	4.4 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
	★きつねうどん				
8353	うどん	小麦		小麦粉、食塩、醸造酢、還元水飴	
7688	味付け油揚げ	小麦	大豆	油揚げ、糖類、醤油、調味料	酢酸Na、着色料(カラメル、モナスカス、アナトー、油性甘草
V410	かまぼこ	小麦・卵	大豆	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・ﾀﾋﾟｵｶでん粉 砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	発酵調味液・調味料・Dｿﾙﾋﾞﾄｰﾙ・調味料・ｺﾁﾆｰﾙ色素・酵素製剤
7519	ワカメ				
V976	昆布つゆ	小麦	大豆・さば	しょうゆ、昆布、みりん、かつお節エキス、昆布エキス、煮干しエキス	果糖ﾌﾞﾄﾞｳ糖液糖、たん白加水分解物、酵母エキス アルコール、調味料(アミノ酸等)、乳酸
R099	水				
8677	だし昆布				
	★そぼろ小松菜				
8425	豚ミンチ		豚肉		
7441	小松菜				
7459	人参				
V093	コーン				
V872	なたね油			なたね油	
V910	砂糖				
V937	醤油	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
9020	本みりん(1.8L)本				
V951	酒			米・米こうじ・食塩・ﾌﾞﾄﾞｳ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
9000	和風だし		魚介エキス	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				
7483	りんご		りんご		
	★牛乳・いりこ・お茶				
O536	牛乳	乳			
8602	いりこ		大豆		
V884	麦茶TB(8．5g×54P				

卵つなぎ・魚介類調味料・海藻類×は
かまぼこ・わかめなし
ほうれん草入りきつねうどんに変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月15日(月)　段上

ロールパン
ﾂｲｽﾄﾏｶﾛﾆのボロネーゼ
★パンプキンサラダ
スープ(もやし・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	481 kcal
たんぱく質	17.2 g
脂質	17.6 g
炭水化物	61.2 g
カルシウム	193 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	2.2 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

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
	★ロールパン					
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)	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
	★ﾂｲｽﾄﾏｶﾛﾆのボロネーゼ					
7619	ツイストマカロニ		小麦		デュラム小麦のセモリナ	
8434	合ミンチ			牛肉・豚肉		
7461	玉ねぎ					
V092	グリーンピース					
Z687	オリーブ油					
R099	水					
7759	ダイストマト				トマト・トマトピューレー	クエン酸
V916	ケチャップ				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
V919	ウスターソース			大豆・りんご	野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく・その他)・醸造酢・砂糖・ぶどう糖・食塩	香辛料・アミノ酸液・増粘財(グアーガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
8668	ブイヨン	*		鶏肉	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
V910	砂糖					
V909	塩	*				
	★パンプキンサラダ					
7389	かぼちゃ					
I370	ブロッコリー					
7459	人参					
V991	マヨネーズ		卵	大豆	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
V909	塩	*				
	★スープ(もやし・ほうれん草)					
7519	ワカメ					
V142	ほうれん草					
V093	コーン					
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉・魚介エキス	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	
V909	塩					
	★フルーツ					
7471	オレンジ			オレンジ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
8602	いりこ			大豆		

→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
→海藻類×はワカメなし
→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月17日(水)　段上

★チャンポン(120g)
ツナともやしの中華和え
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	410 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	13.1 g
炭水化物	51 g
カルシウム	196 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	3.6 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

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)							
8357	中華麺			小麦			小麦粉・小麦蛋白・食塩	かんすい・クチナシ色素
8487	豚肉				豚肉			
8429	豚肉				豚肉			
V410	かまぼこ			小麦・卵	大豆	→魚介類食品・卵つなぎ・ごま調味料×は	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・ﾀﾋﾟｵｶでん粉・砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	発酵調味液・調味料・Dｿﾙﾋﾞﾄｰﾙ・調味料・ｺﾁﾆｰﾙ色素・酵素製剤
7391	キャベツ					かまぼこなし・とん骨ラーメンスープなし		
7461	玉ねぎ					(鶏がらだし・塩で調整)		
7459	人参							
V872	なたね油						なたね油	
V909	塩	*						
I182	鶏ガラだし	*			鶏肉		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
I594	とん骨ラーメンスープ560			小麦	大豆・豚肉・鶏肉・ごま		ポークエキス・食塩・植物油脂・砂糖・チキンエキス・にんにく・香味油 生姜・酵母エキスパウダー・L-グルタミン酸ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・酒精・カラメル色素	
R099	水							
	★ツナともやしの中華和え							
I825	ツナフレーク				大豆・魚介類食品	→その他魚介類・ごま・ごま油×は	きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)	
6174	太もやし					ツナ・すりごま・ごま油なし		
7441	小松菜					和え物に変更		
V093	コーン							
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
9020	本みりん(1.8L)本	B						
9000	和風だし	B			魚介エキス		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	すりごま				ごま・ごま		白ごま	
Q103	ごま油				ごま・ごま		ごま種子	
	★フルーツ							
7491	バナナ				バナナ	→バナナ×は7471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		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年6月18日(木)　こじか

麦ご飯
鶏肉の磯辺揚げ
★カニかまとｷｬﾍﾞﾂの酢の物
千切大根の煮付け
フルーツ(りんご1/10)
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	522 kcal
たんぱく質	19.2 g
脂質	19.6 g
炭水化物	64.2 g
カルシウム	186 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	0.9 g

該当園児の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			ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	食品原材料	食品添加物
	★麦ご飯						
L826	滋賀県産こしひかり						
7641	押麦						
	★鶏肉の磯辺揚げ						
8393	鶏肉				鶏肉		
V909	塩						
I050	青のり						
V730	小麦粉			小麦			
V872	なたね油					なたね油	
	★カニかまとｷｬﾍﾞﾂの酢の物						
7391	キャベツ						
7459	人参						
7392	胡瓜						
I384	かにかま			小麦･かに･卵	大豆	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・卵白・ｷｬｯｻﾊﾞでん粉 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	L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ、塩化ｶﾘｳﾑ・香料・炭酸CA/ﾋﾞﾀﾐﾝC・着色料
V954	穀物酢	B				穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
V941	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･醸造酢	保存料(安息香酸Na)
V910	砂糖	B					
	★千切大根の煮付け						
6184	切干大根(2(40gP						
V084	いんげん						
8322	うす揚				大豆	丸大豆、植物性油脂	凝固剤(塩化カルシウム)、膨張剤、消泡剤(炭酸カルシウム)
V872	なたね油					なたね油	
V910	砂糖	B					
9020	本みりん(1.8L)本	B					
V941	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･醸造酢	保存料(安息香酸Na)
9000	和風だし	B			魚介エキス	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(りんご1/10)						
7483	りんご				りんご		
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳			乳			
8602	いりこ				大豆		

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月19日(金)　段上

麦ご飯
サバの味噌煮
★ベーコンと野菜のソテー
★かき玉汁(大根・青葱)
★フルーツ(マンゴー缶15g)
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	485 kcal
たんぱく質	17 g
脂質	17.7 g
炭水化物	60.1 g
カルシウム	155 mg
鉄	1.3 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							
7641	押麦							
	★サバの味噌煮							
V317	骨なし大西洋さば80g×10切				さば	→青魚×はサバの味噌煮なし		
V895	赤だしみそ				大豆	豚肉と大根の味噌煮に変更	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
V910	砂糖	A				(8506豚肉30g・7429大根20g×2ヶ)		
V937	醤油	A		小麦	大豆		脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V951	酒						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
9000	和風だし	A			魚介エキス		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)
	★ベーコンと野菜のソテー					→卵つなぎ・乳つなぎ×は		
8493	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉	ベーコンなし野菜多めソテーに変更	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
7461	玉ねぎ							
7459	人参							
I369	グリーンアスパラガス							
V872	なたね油						なたね油	
8668	ブイヨン				鶏肉		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
	★かき玉汁(大根・青葱)							
7608	卵			卵		→卵原型・きのこ類×は卵・えのきなし		
7429	大根					大根・人参・青ねぎの汁物に変更		
7497	えのき							
A734	青ねぎ							
8998	だし{無添加}				さば・魚介類・魚介エキス		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	
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
9020	本みりん(1.8L)本							
V909	塩							
	★フルーツ(マンゴー缶15g)							
I576	マンゴー缶ダイス1800g							
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年6月22日(月)　段上

ロールパン
★チキンカツ
★ｻﾂﾏｲﾓのｻﾗﾀﾞ
★具だくさんスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	494 kcal
たんぱく質	16.6 g
脂質	26.4 g
炭水化物	46.1 g
カルシウム	182 mg
鉄	1 mg
食塩相当量	2.2 g

①米・(小麦)×は、家より持参

②小麦×は、Y830　白ご飯に変更

【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

③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変

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・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)		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
					→卵つなぎ・乳つなぎ×はチキンカツなし		
	★チキンカツ				鶏肉のソテーに変更		
I209	手切チキンカツ60g10コ		小麦・卵	大豆・鶏肉	8393とりもも30g×2ヶ(醤油・砂糖・みりん)	鶏肉むね・パン粉・バッター・食塩・こしょう白・水	
V872	なたね油					なたね油	
V916	ケチャップ					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
	★ｻﾂﾏｲﾓのｻﾗﾀﾞ						
7381	さつま芋				→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし		
7384	じゃが芋						
7392	胡瓜						
V991	マヨネーズ		卵	大豆		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
V909	塩	*					
	★具だくさんスープ						
8319	豆腐			大豆		丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)) 消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸Ca)
I369	グリーンアスパラガス						
9012	生しいたけ(2)100g　P						
V410	かまぼこ		小麦・卵	大豆	→卵つなぎ・魚介類食品・ごま油・きのこ類×は かまぼこ・ごま油・生しいたけなしスープに変更	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・ﾀﾋﾟｵｶでん粉 砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	発酵調味液・調味料・Dｿﾙﾋﾞﾄｰﾙ・調味料・ｺﾁﾆｰﾙ色素・酵素製剤
8999	ブイヨン[無添加]			鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩						
7939	ごま油			ごま・ごま		食用ごま油	
	★フルーツ						
7471	オレンジ			オレンジ			
	★牛乳・いりこ						
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ			大豆	→青魚×はいりこなし		

2015年6月24日(水)　段上

カレーライス
もやしとﾁﾝｹﾞﾝｻｲのごま和え
りんごかん
牛乳・いりこ・お茶

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	488 kcal
たんぱく質	13.9 g
脂質	11.4 g
炭水化物	80.5 g
カルシウム	162 mg
鉄	1.5 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			ｱﾚﾙｷﾞｰ食品	ｱﾚﾙｷﾞｰ食品		食品原材料	食品添加物
	★カレーライス							
L826	滋賀県産こしひかり							
8460	牛肉				牛肉			
7384	じゃが芋							
7461	玉ねぎ							
7459	人参							
V872	なたね油						なたね油	
8999	カレーフレーク						でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉 オニオンﾊﾟｳﾀﾞｰ・酵母ｴｷｽ・さつまいもﾊﾟｳﾀﾞｰ・香辛料・トマトﾊﾟｳﾀﾞｰ	増粘剤(加工でんぷん)カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
	★もやしとﾁﾝｹﾞﾝｻｲのごま和え							
6174	太もやし							
7398	チンゲンサイ							
I395	塩味控目ちくわ				大豆	→魚介類食品・乳調味料・ごま・ごま油×は	すけとうだらすり身・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・ﾌﾞﾄﾞｳ糖	塩化ｶﾘｳﾑ・ｷｼﾛｰｽ・L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ・ﾋﾞﾀﾐﾝC
8056	ごま和えの素			小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま・ごま	ごま和えの素なし	ごま・砂糖・粉末しょうゆ・ｴｷｽ(鰹・昆布・ﾁｷﾝ)・ごま油・食塩・馬鈴薯でんぷん・調味料(ｱﾐﾉ酸等)	
V941	醤油	*		小麦	大豆	お浸しに変更(和風だし・醤油・砂糖)	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)
	★りんごかん							
V736	かんてん					→海藻×はりんご1／8に変更	海藻(紅藻類)	
R099	水							
7810	アップルジュース				りんご		りんご	香料、酸化防止剤(ビタミンC)
V910	砂糖							
	★牛乳・いりこ・お茶							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		
V884	麦茶TB(8．5g×54P							

2015年6月25日(木)　こじか

麦ご飯
豚肉と野菜のケチャップ炒め
ほうれん草のお浸し
さつま芋のバター焼
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	15.6 g
脂質	9.4 g
炭水化物	68.5 g
カルシウム	180 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	1 g

該当園児の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					
7641	押麦					
	★豚肉と野菜のケチャップ炒め					
8487	豚肉			豚肉		
7461	玉ねぎ					
7459	人参					
V872	なたね油				なたね油	
V916	ケチャップ	A			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
V910	砂糖	A				
V937	醤油	A	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
9020	本みりん(1.8L)本	A				
V951	酒				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
	★ほうれん草のお浸し					
V142	ほうれん草					
V093	コーン					
V941	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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
9020	本みりん(1.8L)本	B				
9000	和風だし	B		魚介エキス	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)
	★さつま芋のバター焼					
7381	さつま芋					
V865	バター		乳		生乳　ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
	★フルーツ					
7491	バナナ			バナナ		
	★牛乳・いりこ					
O536	牛乳		乳			
8602	いりこ			大豆		

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月26日(金)　段上

麦ご飯
鶏肉の唐揚げ
★マカロニと野菜のサラダ
味噌汁(豆腐・南瓜)
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	505 kcal
たんぱく質	17.8 g
脂質	17.5 g
炭水化物	66.1 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.4 mg
食塩相当量	1.3 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					
7641	押麦					
	★鶏肉の唐揚げ					
8391	鶏肉			鶏肉		
V937	醤油	A	小麦	大豆	脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
V951	酒				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
V730	小麦粉		小麦			
V731	片栗粉					
V872	なたね油				なたね油	
	★マカロニと野菜のサラダ					
I076	マカロニ		小麦		マカロニ・スパゲティ(乾)	
7391	キャベツ					
V093	コーン					
7392	胡瓜					
I825	ツナフレーク			大豆・魚介類食品	きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)	
V991	マヨネーズ		卵	大豆	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
V909	塩	*				
	★味噌汁(豆腐・南瓜)					
8319	豆腐			大豆	丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca)
7461	玉ねぎ					
7389	かぼちゃ					
A734	青ねぎ					
V906	麦みそ(麦・米)			大豆		
8998	だし{無添加}			さば・魚介類・魚介エキス	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					
7483	りんご			りんご		
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳		乳			
8602	いりこ			大豆		
V884	麦茶TB(8．5g×54P					

→その他魚介類・卵マヨネーズ×は
ツナ・マヨネーズなしサラダに変更
(酢・砂糖・塩)

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこなし

2015年6月29日(月)　段上

ロールパン
メンチカツ
ちくわと野菜のソテー
わかめスープ
フルーツ
牛乳・いりこ

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	395 kcal
たんぱく質	13.5 g
脂質	16.7 g
炭水化物	46.4 g
カルシウム	181 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.1 g

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

【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・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)		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
	★メンチカツ							
I141	メンチカツ			小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン	→乳つなぎ・乳調味料×はメンチカツなし 豚肉の炒め物に変更 8487豚スライス30g・玉ねぎ20g・油 醤油・和風だし・砂糖	植物性たん白(6.76)、鶏肉(18.04)、たまねぎ(11.6)、豚脂(3.22) 鶏皮(1.29)、ゼラチン(0.32)、パン粉(17.74)、フライミックス粉(5.97) 植物油脂(0.2)、砂糖(1.48)、トマトケチャップ(0.64)、食塩(0.58) 香辛料(0.22)、調味エキス(0.19)	L-グルタミン酸ナトリウム(0.19)、コウリャン色素(0.02) 炭酸Ca(0.03)、グァーガム(0.01)、キサンタンガム(0.01) 水(31.49)
V872	なたね油						なたね油	
8087	トンカツソース				りんご		野菜・果実(トマト・にんじん・リンゴ・その他)・醸造酢 糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・コーンスターチ・増粘剤(タマリンド) カラメル色素・甘味料(甘草)・調味料(アミノ酸)	
	★ちくわと野菜のソテー							
I395	塩味控目ちくわ				大豆	→魚介類食品×はちくわなし 野菜のソテーに変更	すけとうだらすり身・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・ﾌﾞﾄﾞｳ糖	塩化ｶﾘｳﾑ・ｷｼﾛｰｽ・L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ・ﾋﾞﾀﾐﾝC
I370	ブロッコリー							
7461	玉ねぎ							
V093	コーン							
V872	なたね油						なたね油	
I182	鶏ガラだし				鶏肉		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
	★わかめスープ							
7519	ワカメ					→海藻類×はわかめなし		
7384	じゃが芋							
7419	白菜							
7459	人参							
8999	ブイヨン{無添加}				鶏肉・魚介エキス		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	
V909	塩							
	★フルーツ							
V782	パイン{缶詰}				パイン		パインアップル・砂糖	クエン酸
	★牛乳・いりこ							
O536	牛乳			乳		→牛乳×は牛乳なし		
8602	いりこ				大豆	→青魚×はいりこなし		