<u>2015年6月1日(月) 段上</u>	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal 415 kca	
ロールパン	たんぱく質	18.5 g
鶏肉のバーベキューソース	脂質	18.2 g
ポパイソテー	炭水化物	42.3 g
スープ(キャベツ・ポテト)	カルシウム	183 mg
フルーツ	鉄	1 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	2.3 g

コード 材料	アレルギー食品	アレルギー食品	①米・(小麦)×は、家より持参	食品原材料	食品添加物
★ロールパン	7777 2088	, , , , ,		200001711	SCH (1990) 175
4105 ロールパン	小麦·乳	大豆・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)	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
7,50					
★鶏肉のバーベキューソース			③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変		1
8393 鶏肉		鶏肉			
V909 塩		7-31 .			1
V730 小麦粉	小麦				1
V872 なたね油				なたね油	
1947 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		<u> </u>		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				「八」の信 政連 ためると	ろこ 列品 木 竹品 / 仄 竹品 日 十 十 寸
V937 醤油	小麦	大豆		脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
V 937 西加	小文	人立		加加加工人立 人立 小支 長温 アルコール	
				食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油脂	
8999 コンソメ		大豆·牛肉		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	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
				香辛料	
Land II Take					
V731 片栗粉					
4 19 0 4 -					
★ポパイソテー					
V142 ほうれん草					
7461 玉ねぎ					
V093 コーン				<u></u>	
V865 バタ <del>ー</del>	乳		→乳製品×はバターなしサラダ油に変更	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(キャベツ・ポテト)					
7391 キャベツ					
7384 じゃが芋					
7459 人参					
7.55				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	1
0000 ゴノコン (無洋加)		  鶏肉・魚介エキス		ダー	
8999 ブイヨン{無添加}		満内・黒川エヤ人		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		→牛乳×は牛乳なし		
8602 いりこ		大豆	→青魚×はいりこなし		
		1			
		<del> </del>			
		<u> </u>	l		<u> </u>

2015年6月3日(水) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal 490 kca	
麦ご飯	たんぱく質	19 g
★サケのムニエルタルタルソース	脂質	16.1 g
昆布イリチー	炭水化物	65.6 g
味噌汁(白菜•南瓜)	カルシウム	206 mg
フルーツ	鉄	1.6 mg
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	2.1 g

	1 10 0 7 00 7				2.1 8	
コード	材料			アレルキー食品	アレルキー食品	1
	★麦ご飯					
L826			П			
7641			П			
	,,,,,					
	★サケのムニエルタルタルソース					
6704					さけ	→白:
V730	小麦粉			小麦		サケ
V909		*	П			鶏肉
V872						839
8117						(油•
7461	玉ねぎ					
	マヨネーズ			卵	大豆	
	穀物酢	*		· ·		
V910		*				
		*	М			
			П			
	★昆布イリチー		П			→海湾
V710	細切昆布		П			千切
6184						·切干
8322					大豆	( ),
9012					/	
7459			П			
V092	グリーンピース		П			
V872	なたね油		П			
V910		В	П			
	1.5	В	П	小麦	大豆	
9020		В		· ^		
9000	和風だし	В	П		魚介エキス	
	★味噌汁(白菜・南瓜)		Ш			
7389	かぼちゃ					
7419	白菜					
A734	青ねぎ					
L320	麩			小麦	小麦(ふ・グルテン)	
V906					大豆	
8998	だし{無添加}		Ш		さば・魚介類・魚介エキス	
	<del></del>		$\vdash$			
7471	★フルーツ		$\vdash\vdash$		オレンジ	
7471	オレンジ		-		オレンシ	
	★牛乳・いりこ・お茶					
O536	牛乳			乳		<b>→</b> 43
8602	いりこ				大豆	· →青;
V884	麦茶TB(8.5g×54P					l '''
•	•					

→白身魚・卵マヨネーズ×は サケのムニエルタルタルソースなし 鶏肉のケチャップソテーに変更 8393鶏もも30g×2ヶ (油・ケチャップ・ブイヨン)

→海藻・きのこ類×は細切昆布・しいたけなし 千切り大根の煮付に変更 (切干大根・うす揚・人参・グリンピース)

→牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこなし

食	品原材料	食品添加物
なたね油		
食用植物油脂・水あめ・卵・醸造	造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	▲ 香辛料抽出物
穀物酢(米・アルコール・酒料	自)	Per 1 .1 1 1 Jed Seed 152
<u> </u>		
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)
<u> </u>		族国刑(塩化ガルン・ノム)、膨液剤、ಗ心剤(灰酸ガルン・ノム)
45.4 L-54		
なたね油		
脱脂加工大豆·大豆·小麦·1	食塩·アルコール	
食塩・糖質(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味	床原料(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)
 小麦粉・小麦グルテン		
1 2 1 1 2 7 10 7 2		
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	
		_

<u>2015年6月4日(木) こじか</u>		一食当りの	栄養価
		エネルギーkcal	470 kcal
	麦ご飯	たんぱく質	15.4 g
★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		脂質	11.6 g
		炭水化物	74.2 g
		カルシウム	179 mg
	フルーツ	鉄	1.4 mg
	牛乳・いりこ	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≫

ا ا	++ 40		フロナ*_合口	アレルギー食品
_  -	材料		プレルヤー良品	プレルヤー良品
	★麦ご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
7641	押麦			
	1 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5			
0.407	★豚肉のオイスターソース炒め			oz eb
	豚肉			豚肉
	玉ねぎ			
	ピーマン			
V872	なたね油			
8103	オイスターソース			
V937	醤油		小麦	大豆
V951	酒			
7004	★大学芋(ごまなし)			
7381	さつま芋			
	なたね油	L		
V910		В	L	l
V937		В	小麦	大豆
R099	水	В		
	★チンゲン菜のナムル			
7398	チンゲンサイ			
	コーン			
	人参			
V954	穀物酢	В		
V910	砂糖	В		
V937	醤油	В	小麦	大豆
V909		В		
	白ごま			ごま
7942	ごま油			ごま・ごま
7012				
	★フルーツ			
7491	バナナ			バナナ
7 10 1	, ,			, , ,
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
8602	いりこ			大豆

食品原材料	食品添加物
」 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
7	72-016 (MASSING) HIM STOOMS TENEN EXPINE
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
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	

<u>2015年6月5日(金) 段上</u>	一食当りの栄養価					
	エネルギーkcal 491 kd					
麦ご飯	たんぱく質	17.5 g				
牛肉と根菜のごま醤油煮	脂質	14.5 g				
★揚シューマイ	炭水化物	70.4 g				
味噌汁(小松菜・もやし)	カルシウム	195 mg				
★フルーツ(マンゴー缶15g)	鉄	1.8 mg				
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	1.9 g				

コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	
	★麦ご飯		7777 2088	7777	
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	
7429	大根				
7461	玉ねぎ				
7459	人参				
8324	厚揚			大豆	
	いんげん				
	なたね油				
	砂糖	Α	- <del></del>		→ごま×は白ごまなし
	醤油	Α	小麦	大豆	
9000	和風だし	Α		魚介エキス	
I819	白ごま			ごま	
	110				
	★揚シューマイ				
					┃ 一→卵つなぎ・乳調味料・乳つなぎ×は
VE10	1 = +1.		小麦·卵·乳	十三. 阪内. 領内	
V513	しゅうまい		小友 ' 丱 ' 孔	人立: 脉闪: 海闪	蒸し南瓜に変更
					A731南瓜20g×2ヶ
V872	なたね油				
V 0 / Z	/ <b>•</b> /-1 <b>•</b> /Ш				
	★味噌汁(小松菜・もやし)				
6173	太もやし				
	ほうれん草				
	ワカメ				→海藻×はワカメなし
V906	麦みそ(麦・米)			大豆	141×100 7737 450
8998	だし〔無添加〕			さば・魚介類・魚介エキス	
0000	/CO(//K///A)				
	★フルーツ(マンゴー缶15g)				
I576	マンゴー缶ダイス1800g				
	ду јулов				
	★牛乳・いりこ・お茶				
O536	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし
	いりこ		<u> </u>	大豆	→青魚×はいりこなし
V884					
	<b>74. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1</b>				

食品原材料	食品添加物
ን ዘተለነነ ነገ ነገ	75 HH WW HH 37
	†
	†
	†
丸大豆、、植物性油脂	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
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)・カ	√ 調味料(アミノ酸等)
キャベツ、たまねぎ、鶏肉、豚脂、加エデンプン、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	
なたね油	
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	ζ.
	1
	1
	1
	<b>+</b>
	<b>†</b>

2015年6月8日(月) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	520 kcal
麦ご飯	たんぱく質	14.4 g
ポークシチュー <mark>★かにかまサラダ</mark> フルーツ 牛乳・いりこ・お茶	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

		-		2.2 8	_
コード	材料		アレルキー食品	アレルギー食品	1
	★麦ご飯		7777 2044	7777 2044	1
L826	滋賀県産こしひかり				1
7641	押麦				1
7011	112				1
	★ポークシチュー				1
8429	豚肉			豚肉	1
	じゃが芋				1
7459	人参				1
7461	玉ねぎ				1
V092	グリーンピース				1
V872	なたね油				1
R099	水				]
I156	ハヤシルー		小麦	大豆·豚肉	
	★かにかまサラダ				
I384	かにかま		小麦・かに・卵	大豆	ーかキ
7391	キャベツ				1
7392	胡瓜				1
I681	フレンチドレッシング		问		
	★フルーツ				$\mathbf{I}$
7823	みかん{缶詰}				1
	★牛乳・いりこ・お茶				1
O536	牛乳		乳		1-
8602	いりこ			大豆	]-
V884	麦茶TB(8.5g×54P				1
					]
					1
					1
					1
					1
		_			1
		_			1
		_			1
		_			1
		-			1
		-			1
					L

→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

→牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこなし

소 L E H W	▲□红+n+
食品原材料	食品添加物
なたね油	
	カラメル、パプリカ色素、酸化デンプン
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	
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	L-グルダン酸ナトリウム、塩化カリウム・香料・炭酸CA/ビタミンC・着色料
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
温州みかん	記載なし
<u>/////////////////////////////////////</u>	記載ない

2015年6月10日(水) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	555 kcal
★五目チャーハン	たんぱく質	18.4 g
ミートボールの甘酢あん	脂質	18.8 g
★白菜のお浸し	炭水化物	74.8 g
★スープ(豆腐・もやし)	カルシウム	197 mg
<b>★ミニフィナンシェ(プレーン</b> )	鉄	1.6 mg
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	3.3 g

V884 麦茶TB(8.5g×54P

アレルギー食品|アレルギー食品 コード 材料 **★五目チャーハン** L826 滋賀県産こしひかり →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 小麦・かに I185 チャーハンの素 大豆·豚肉·鶏肉·魚介エキス·貝 ゆかりご飯に変更 卵·乳 大豆·豚肉 (8094ゆかり・Z609白ご飯) 8494 ロースハム V872 なたね油 7461 玉ねぎ A734 青ねぎ 7942 ごま油 I182 鶏ガラだし V909 塩 V937 醤油 ごま·ごま 鶏肉 大豆 7608 卵 V872 なたね油 V909 塩 ★ミートボールの甘酢あん →乳つなぎ×はチキンボールなし V539 チキンボール 小麦·乳 大豆·豚肉·鶏肉 鶏肉の甘酢あんに変更 とりもも20g×2ヶ(片栗粉・油) V872 なたね油 V910 砂糖 V954 穀物酢 V937 醤油 A 大豆 V916 ケチャップ I182 鶏ガラだし Α 鶏肉 Α R099 水 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 →魚介類食品×はちくわなし 小麦 V941 醤油 B B 9020 本みりん(1.8L)本 魚介エキス 9000 和風だし ★スープ(豆腐・もやし) 大豆 8319 豆腐 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 V909 塩 ★ミニフィナンシェ(プレーン) 大豆·卵(焼菓子) →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 小麦·卵·乳 乳(パン) 小麦粉・ナッツ類 9535 焼菓子(プレーン) ★牛乳・いりこ・お茶 O536 牛乳 →牛乳×は牛乳なし 8602 いりこ 大豆 →青魚×はいりこなし

食品原材料	食品添加物
長	艮帕添加物
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
塚ロース肉・糖類(還元水あめ乳糖)・卵たん白・大豆たん白・食 <sup>:</sup>	たん白加水分解物・リン酸塩・(Na)・調味料(アミノ酸)
なたね油	
食用ごま油・食用なたね油	
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
<sup>悦脂加工大豆・大豆・小麦・</sup> 食塩・アルコール	
なたね油	
- わしし(E0.1E) t- まわギ(10.00) ・8、***(0.04) +9、+9、・+10.04)	
こわとり(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)	
0.93) 沙糖(0.75),こしょう一白(0.28)	
19作(0.73),こしより一口(0.20)	
なたね油	
設物酢(米·アルコール·酒粕)	
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
·マト·砂糖·醸造酢·食塩·たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	ディュース チャツ 温叶ツ/ラン(野女) 口温春女
を強、反用相相、ノコンニコハ、野木ニコハ、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
を強、及用加加、アインエイス、野来エイス、	ナキストリン、合羊科、調味料(アミノ酸寺)pH調整剤
を強、反用加加、アコンエコハ、野末エコハ、	テキストリン、含辛科、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
で加、民力加加、アインエイハ、野米エイハ、	テキストリン、含辛科、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
で温、反力加加、アコンエコハ、野米エコハ、	アキストリン、含辛朴、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
で加、民力川川、アコンエコハ、野木エコハ、	アキストリン、含辛科、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
又価、反用加加、アコンエコハ、野末エコハ、	アキストリン、含羊科、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
又価、及用加加、ノコンエコハ、野来エコハ、	アキストリン、含羊科、調味科(アミノ酸等)pH調整剤
・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・ブドウ	塩化カリウム・キシロース・L−グ・ルタミン酸ナトリウム・ヒーダミンC
「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・ブドウ	塩化カリウム・キシロース・L−グルタミン酸ナトリウム・ヒーダミンC
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・アドウ 兑脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	塩化カリウム・キシロース・Lーグルダン酸ナトリウム・ビダシンC 保存料(安息香酸Na)
けとうだらすり身・いとより鯛すり身・じゃが芋でん物・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドか 抗脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	塩化カリウム・キシロース・Lーグルダン酸ナトリウム・ヒッシンC 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・アドウ 兑脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	塩化カリウム・キシロース・Lーグルダン酸ナトリウム・ビダシンC 保存料(安息香酸Na)
「けとうだらすり身・いとより飼すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 党脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 は塩・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)・	<ul><li>塩化カリウム・キシロース・Lーゲルタミン酸ナトリウム・ヒーダミンC</li><li>保存料(安息香酸Na)</li><li>は 調味料(アミノ酸等)</li></ul>
けとうだらすり身・いとより顫すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 克脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 は塩・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)・	塩化カリウム・キシロース・Lーグルダン酸ナトリウム・ヒッシンC 保存料(安息香酸Na)
「けとうだらすり身・いとより飼すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 党脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
けとうだらすり身・いとより顫すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 克脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 は塩・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)・	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
「けとうだらすり身・いとより飼すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 党脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
がけとうだらすり身・いとより顔すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーケールタシ酸ナトリウム・ヒーダシンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
F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・ブドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
f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・ブドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
f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・ブドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒブタミンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
f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・ブドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・L-ケブルタミン酸ナトリウム・ヒーダンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
F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・ブドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーケールタシ酸ナトリウム・ヒーダシンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))</li> </ul>
Fけとうだらすり身・いとより願すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造香 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
「けとうだらすり身・いとより顔すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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 フロリ・水	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
がけとうだらすり身・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・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造配 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
ずけとうだらすり身・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・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造香 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
及一点、及内が加加点、アインエイス、37米エイス、  まけとうだらすり身・いとより飼すり身・じゃが芋でん粉・上白糖・粉状大豆たんぱく・食塩・大豆油・アドウ酸脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造香食塩・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)・  丸大豆、食塩  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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
ずけとうだらすり身・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・アドゥ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造香食塩・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)・ 丸大豆、食塩 ガ大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>
ずけとうだらすり身・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・アドウ 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造香 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)・ 丸大豆、食塩 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	<ul> <li>塩化カリウム・キシロース・Lーグルタン酸ナトリウム・ビタンC</li> <li>保存料(安息香酸Na)</li> <li>調味料(アミノ酸等)</li> <li>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)</li> </ul>

<u>2015年6月11日(木) こじか</u>	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	466 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17 g
アジの蒲焼風	脂質	12.5 g
★ウインナーと野菜のソテー	炭水化物	67.3 g
さつま芋の甘煮	カルシウム	164 mg
★フルーツ(パイン缶15g)	鉄	1.1 mg
牛乳・いりこ	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》

<b>ا</b> ل	材料	_	_	71.11.1.*_合口	アレルギー食品
7-6				プレルイー及品	ノレルイー及印
	★麦ご飯		_		
	滋賀県産こしひかり				
7641	押麦				
	★アジの蒲焼風				
6710	アジ				
V951	酒		_		
	醤油	Α	_	小麦	大豆
V731	<u>  日</u>	A		1,10	八立
V / O 7 0	なたね油	^	┥		
V8/2	はたは出	-		.l. =	<del></del>
V937	<b>酱</b> 油			小麦	大豆
V910					
9020	本みりん(1.8L)本				
V731	片栗粉				
	水				
			_		
	★ウインナーと野菜のソテー		$\dashv$		
	K MID CEFROM		-1		
1920	ホ <sup>°</sup> ークウインナー			卵	大豆·牛肉·豚肉
7201	キャベツ				
		-			
7461	玉ねぎ				
V093	コーン				
	グリーンアスパラガス				
V872	なたね油				
8668	ブイヨン				鶏肉
	★さつま芋の甘煮		_		
7381	さつま芋		_		
V910	ていた	Б			
V910	炒裙	В		J. <del>±</del>	
V937	<b>置</b> 田	В		小麦	大豆
9000	和風だし	В			魚介エキス
	★フルーツ(パイン缶15g)				
V782	パイン{缶詰}				パイン
	★牛乳・いりこ		$\dashv$		
0526	<del>  大 元 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</del>		$\dashv$	乳	
			_	76	大豆
8602	いりこ	+	_		<u> </u>
			_		
			_		
			_		
			$\dashv$		
		+	$\dashv$		<u> </u>
<b>!</b>		+	_		
<b>!</b>		$\bot$			

各口百针剉	<b>含口沃加伽</b>
食品原材料	食品添加物
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
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
」 なたね油	
版脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
が治が上八立 八立 小文 民温 / ルコ ル	
	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
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	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
なたね油	
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
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	
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)
	BASSISSI IVA SE BASSI
パインアップル・砂糖	クエン酸
	ı

2015年6月12日(金) 段上	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	317 kcal
★きつねうどん	たんぱく質	11.3 g
そぼろ小松菜	脂質	7.9 g
フルーツ	炭水化物	49.3 g
牛乳・いりこ・お茶	カルシウム	186 mg
	鉄	1.3 mg
	食塩相当量	4.4 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルキー食品	
	★きつねうどん			
8353	うどん	小麦		
7688	味付け油揚げ	小麦	大豆	
V410	かまぼこ	小麦·卵	大豆	卵かほ
7519	ワカメ			ľ
V976	昆布つゆ	小麦	大豆・さば	
R099	zk			1
8677	だし昆布			1
	70025.17			1
	★そぼろ小松菜			1
8425	豚ミンチ		豚肉	1
7441			195-F-3	1
7459	人参			
V093	コーン	1		1
V872	なたね油			1
	<del>                                    </del>	-		ł
V937	醤油	小麦	大豆	ł
9020	本みりん(1.8L)本	11.00	XX	ł
V951		-		ł
9000	<u>/ </u>    和風だし	-	魚介エキス	ł
9000	不自風にし	-	黒ガエイへ	ł
	<del></del>			ł
7483	<b>★フルーツ</b> りんご	 -	りんご	ł
7403	りんこ	-	9700	ł
	上井町 いロー 小サ	_		ł
0500	★牛乳・いりこ・お茶	 乳	+	Ι.
O536		 孔	+=	┨▔
8602	いりこ	_	大豆	┨▔
V884	麦茶TB(8.5g×54P	_		l
		_		1
				ı
				ı
				ı
				1
				1
				l
				1
		1		1
				1
		1	1	1
	<u> </u>	_	ı	1

卵つなぎ・魚介類調味料・海藻類×は かまぼこ・わかめなし ま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

食品原材料	食品添加物
LI GLANHH XT	7× HH WW HH (V)
小麦粉、食塩、醸造酢、還元水飴	<u> </u>
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
一個の「これが、個別、個別です。」 すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・タピオカハでノ	
がいていたのかりまでいたようたいかりまでいるという。	発酵調味液・調味料・Dソルビトール・調味料・コチニール色素・酵素製剤
初 砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	元田明外及 阿外科 巴加仁 1 阿州科 47- 11- 11- 日末 田井来教用
砂棉・しゃがいっての切・長塩・卵白・八立山	+
	+
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	フー田・佐づい人・佐・ナー・ク・ロ・レハ・の かま ローナラ
しょうが、比句、みりん、かつの即エイス、比句エイス、急干しエイ	ス   未補フトリ補液構、たん日加水が解初、解母エイス   アルコール、調味料(アミノ酸等)、乳酸
	7 7 7 7 7 8 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	+
	+
なたね油	
- <del>С</del> 10/Щ	
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)・	
	12.0
	+
	+

-		
<u>2015年6月15日(月) 段上</u>	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	481 kcal
ロールパン	たんぱく質	17.2 g
ッイストマカロニのボロネーゼ	脂質	17.6 g
★パンプキンサラダ	炭水化物	61.2 g
スープ(もやし・ほうれん草)	カルシウム	193 mg
フルーツ	鉄	1.9 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	2.2 g

	T-76-0-9C		及畑加コ里	<b>2.2</b> g	4		
コード	材料		アレルキー食品	アレルギー食品	①米・(小麦)×は、家より持参	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(バン・バン粉)	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
	A 11 / 21 - 1 - 1 - 1 2						
7040	★ツイストマカロニのボロネーゼ		J. ±		③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変		
	ツイストマカロニ		小麦	4 + 07 +	4	デュラム小麦のセモリナ	
8434	合ミンチ			牛肉·豚肉	4		
	玉ねぎ						
V092	グリーンピース						
	オリーブ油				_		
R099							
	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
	ウスターソース			大豆・りんご	1	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	1	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				1		
V909		*			1		
V 000					1		
	★パンプキンサラダ				→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし		
	かぼちゃ				1		
	ブロッコリー				1		1
	人参				1		
1/001	マヨネーズ		卯	大豆	1	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	<b>季</b> 字料坤出物
V909		*	21-	八立	1	及用に別価値が必要が、数色質・反弧・動・木料(ソマ)数)とこの木料	
V 303	<u></u>	T	-		1		
	★スープ(もやし・ほうれん草)		_		1		•
7510	ワカメ		-		_ 		<b>†</b>
			_		→ 神深短へはソカメなし		
	ほうれん草				-		
V093	コーン		_		4		
						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	
8999	ブイヨン{無添加}			鶏肉・魚介エキス		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				<u> </u>		
					_		
	★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		
					1		
					1		
			1		1		
					1		
			1	<u> </u>	1		
					4		<u> </u>

<u>2015年6月17日(水) 段上</u>	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	410 kcal	
★チャンポン(120g)	たんぱく質	19.3 g	
ツナともやしの中華和え	脂質	13.1 g	
フルーツ	炭水化物	51 g	
牛乳・いりこ・お茶	カルシウム	196 mg	
	鉄	1.4 mg	
	食塩相当量	3.6 g	

大子・レボン(120g)	
★チャンボン(120g)   1/2	食品添加物
日季種	
88内   88h   8	かんすい・クチナシ色素
様々の	
小麦・卵   大豆   小麦・卵   大豆   一魚介類食品・卵つなぎ・ごま調味料×は   かままご   かままで   小麦・卵   大豆   一角介類食品・卵つなぎ・ごま調味料×は   かままごなし・とん骨ラーメンスープなし   第がらだし・塩で調整   なたね油   なたね油   なたね油   数   1182   数   カラだし   本   第肉   本   大豆・腐肉・腐肉・ごま   本   本   大豆・腐肉・腐肉・ごま   本   本   本   本   本   本   本   本   本	
1391   キャベツ   1461   玉ねぎ   1745   人参   1825   1	粉・食塩・卵白・大豆油 発酵調味液・調味料・Dソルビトール・調味料・コチニール色素・酵素製剤
7459   人参   人参   人参   人参   人参   人参   人参   人	
7459 人参 V872 なたね油 V879 なたね油 V8790 塩 * II82 鶏ガラだし * II594 とん骨ラーメンスーブ560 小麦 大豆・豚肉・鶏肉・ごま II594 とん骨ラーメンスーブ560 小麦 大豆・豚肉・鶏肉・ごま II594 とん骨ラーメンスーブ560 小麦 大豆・豚肉・鶏肉・ごま II825 ツナフレーク 6174 太もやし 7741 小松菜 V993 コーン V9941 醤油 B ハ麦 大豆・駅 カース カラでは、一次 大豆・魚 かりん(1.8L)本 B 19020 本みりん(1.8L)本 B 19020 本みりん(1.8L)本 B 19030 ごま油 ごま・ごま Q103 ごま油 こま・ごま Q103 ごま油 こま・ごま  ★ブルーツ 7491 バナナ バナナ バナナ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
V872   なたね油   V909   塩	
1822   3月	
182	<del> </del>
Total   とん骨ラーメンスープ560   小麦	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
大豆・豚肉・鶏肉・ごま   大豆・豚肉・鶏肉・ごま   大豆・豚肉・鶏肉・ごま   大豆・豚肉・鶏肉・ごま   大豆・魚介類食品   大豆・魚介類食品   大豆・魚介類食品   大豆・魚介類食品   ヤナンレーク   大豆・魚介類食品   ヤナ・サリごま・ごま油 × は カス物に変更   大豆   カス物に変更     大豆・カラルーツ   大豆・カラルーツ   大豆・カラルーツ   大豆・カラルーツ   大豆・カラルーツ   大豆・カラルーツ   大豆   大豆・大豆・ごま   でま・ごま   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・丁子   大豆   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆   大豆   大豆   大豆   大豆   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆・大豆・丁子   大豆   大豆   大豆   大豆   大豆   大豆   大豆   大	ノイヘトソン、首下科、副帆科(アミノ阪寺)P□副金月
R099   水	4
★ツナともやしの中華和え	
1825   ツナフレーク	
1825   ツナフレーク	
6174 太もやし       7441 小松菜         7093 コーン       70941 醤油 B M M M M M M M M M M M M M M M M M M	·ミノ酸)
7441   小松菜   1	<u>ν, πν</u>
V093       コーン         V941       醤油       B         9020       本みりん(1.8L)本       B         9000       和風だし       B         L412       すりごま       ごま・ごま         Q103       ごま油         ★フルーツ       バナナ         7491       バナナ         ★牛乳・いりこ・お茶       乳         0536       牛乳         8602       いりこ	
V941   醤油	<del> </del>
9020 本みりん(1.8L)本	佐维·藤华郡 【伊方料 / 安自禾郡Na)
9000 和風だし B 魚介エキス L412 すりごま ごま・ごま Q103 ごま油 ごま・ごま → フルーツ 7491 バナナ バナナ ・バナナ ・バナナ ・バナナ ・バナナ ・バナナ ・バナナ	X楣· 睋垣町 休仔科(女总省飯Na)
L412 すりごま       ごま·ごま         Q103 ごま油       ごま·ごま         ★フルーツ       バナナ         7491 バナナ       バナナ         ★牛乳・いりこ・お茶       ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
Q103       ごま油       ごま・ごま         ★フルーツ       バナナ       バナナ × は7471オレンジ1/8に変更         ★牛乳・いりこ・お茶       ツ牛乳×は牛乳なし         8602       いりこ       大豆	つおぶし粉末)・水 調味料(アミノ酸等)
★フルーツ 7491 バナナ	
7491 バナナ	
7491 バナナ	
★牛乳・いりこ・お茶       コープランドのでは、	
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	
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	
8602 いりこ 大豆 →青魚×はいりこなし	
8602 いりこ 大豆 →青魚×はいりこなし	
1001 ZW12 (6: 0g 10 11	
	-
	<del> </del>

_		
2015年6月18日(木) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	522 kcal
麦ご飯	たんぱく質	19.2 g
鶏肉の磯辺揚げ	脂質	19.6 g
★カニかまとキャベツの酢の物	炭水化物	64.2 g
千切大根の煮付け	カルシウム	186 mg
フルーツ(りんご1/10)	鉄	1.7 mg
牛乳・いりこ	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》

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				
70-11	11-文				
	★鶏肉の磯辺揚げ				
8393	鶏肉				鶏肉
	塩				7419 1- 3
I050	青のり				
	小麦粉			小麦	
V872	なたね油			· ^	
¥072	- <del>6</del> 7248/Щ				
	★カニかまとキャベツの酢の物				
7391	キャベツ				
7459	人参				
7392	胡瓜				
, 002	F-7 1-4/	$\blacksquare$			
I384	かにかま			小麦・かに・卵	大豆
\/05/	穀物酢	В			
	醤油	В	_	小麦	大豆
V910	砂糖	В		小文	入立
V910	リンが治	В			
	★千切大根の煮付け				
6184	切干大根(2(40gP				
	いんげん				
8322	うす揚				大豆
	なたね油				XX
V910	砂糖	В			
9020	本みりん(1.8L)本	_			
	醤油	В		小麦	+=
V941	西川	В		小友	大豆 魚介エキス
9000	和風だし	В			黒ガエヤ人
	★フルーツ(りんご1/10)				
7483	りんご				りんご
	★牛乳・いりこ				
O536				乳	
8602	いりこ				大豆
					1

→牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこなし

食品原材料	食品添加物
t>t + > >	
なたね油	
	+
	+
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	L-ケルタミン酸ナトリウム、塩化かりウム・香料・炭酸CA/ビタミンC・着色料
穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
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)
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)
丸大豆、植物性油脂 なたね油	凝固剤(塩化カルシウム)、膨張剤、消泡剤(炭酸カルシウム)
丸大豆、植物性油脂 なたね油	凝固剤(塩化カルシウム)、膨張剤、消泡剤(炭酸カルシウム)
なたね油	
なたね油 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)
なたね油 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)
なたね油 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)
なたね油	保存料(安息香酸Na)
なたね油 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	

2015年6月19日(金) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	485 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17 g
サバの味噌煮	脂質	17.7 g
★ベーコンと野菜のソテー	炭水化物	60.1 g
★かき玉汁(大根・青葱)	カルシウム	155 mg
★フルーツ(マンゴー缶15g)	鉄	1.3 mg
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	1.5 g

	一代・グローの末		及畑仰コ里	1.0 g	
					-
コード			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					1
	★サバの味噌煮				1
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
V910		Α			(8506豚肉30g·7429大根20g×2ヶ)
V937		A	小麦	大豆	(Secondinated ) Individual (Secondinated )
V951					1
	和風だし	Α		魚介エキス	1
0000	74724720	<i>'</i> `		711 - 171	1
	★ベーコンと野菜のソテー				→卵つなぎ・乳つなぎ×は
8403	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
	玉ねぎ		A1. 4.0	八立 豚肉	コンはし野未多のファーに変更
7459			_		1
	<u>へ愛 </u>  グリーンアスパラガス		_		1
	なたね油				1
	ブイヨン			<u></u> 鶏肉	1
8008	フ1ヨン			<b>海闪</b>	
	ナシネアは(ナヤ 事本)				
7000	★かき玉汁(大根·青葱)		rin		・卵序型 キャニ粉ンは卵 ニッキハ
7608			砂		→卵原型・きのこ類×は卵・えのきなし
7429	大恨				大根・人参・青ねぎの汁物に変更
	えのき				
	青ねぎ			1.0 - 1.0	
	だし[無添加]		.i. ±	さば・魚介類・魚介エキス	
V941			小麦	大豆	
	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		<b>—</b> ,		
	牛乳		乳		→牛乳×は牛乳なし
	いりこ			大豆	▶→青魚×はいりこなし
V884	麦茶TB(8.5g×54P				
					1
					1
					1
					1

Г	食品原材料	食品添加物
ŀ	及服が事件	及品/派// //
ı		
Ī		
Ī		
	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
)		
	脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	The state of the s
	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
1	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)
╌		
ŀ	マ ^- エ かな/ よ い (*) かい ロレノエ A に ロレノエ 如本小郎 エーレノエ エキル	11. This (1) A Product (1) This (1) Thi
E	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
ŀ		
╌┠		
- 1	なたね油	
	はたるかは 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
ľ	2,112,03,20,12, 1,12,1,12,1,12,1,12,1,12,1,12,1,	7 (1 (1 ) (1 ) (1 ) (1 ) (1 ) (1 ) (1 )
ŀ		
ŀ		
ı		
Ī		
ı		
	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	
J	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)
L		
L		
L		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ŀ		
ı		
ı		

2015年6月22日(月) 段上	一食当りの栄養価		
	エネルギーkcal	494 kcal	
ロールパン	たんぱく質	16.6 g	
★チキンカツ	脂質	26.4 g	
★サツマイモのサラダ	炭水化物	46.1 g	
★具だくさんスープ	カルシウム	182 mg	
フルーツ	鉄	1 mg	
牛乳・いりこ	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

	Lidel				A 5 55 1 1/1/1	A D 37 los/4
コード		アレルキー食品	アレルキー食品	③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに変	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		1 - 56 -	鶏肉のソテーに変更	56-1-1-1 0. doi: 0. do	
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	
	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
	<b>★</b> サツマイモのサラタ・					
	さつま芋			<b>→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし</b>		
7384	じゃが芋					
7392	胡瓜					T dol 11 - dod
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	<b>查</b> 辛料抽出物
V909	塩 *					
	1 = 12.1	_				
	★具だくさんスープ					
					L 1 - A16	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))
8319	豆腐		大豆		丸大豆、食塩	消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル 炭酸Ca)
	L*: —					灰嵌 <sup>Od</sup> /
	グリーンアスパラガス					
9012	生しいたけ(2)100g P					
				┃ ┃→卵つなぎ・魚介類食品・ごま油・きのこ類×は	すけとうだらすり身・いとよりだいすり身・小麦でん粉・タピオカカでん	
V410	かまぼこ	小麦·卵	大豆	かまぼこ。ごま油。生しいたけたして一プに亦雨	粉	発酵調味液・調味料・Dソルビトール・調味料・コチニール色素・酵素製剤
				が おはこ こな畑 主じいたけなじハーブに変文	砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油	
				1	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	
0000	ディコン 〔毎年前〕		鶏肉・魚介エキス		ダー	
8999	ブイヨン{無添加}		海内・黒川エイへ		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	塩ごま油					
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		
				<del>-</del>		-

2015年6月24日(水) 段上	一食当りの栄養価	
	エネルギーkcal	488 kcal
カレーライス	たんぱく質	13.9 g
もやしとチンケンサイのごま和え	脂質	11.4 g
りんごかん	炭水化物	80.5 g
牛乳・いりこ・お茶	カルシウム	162 mg
	鉄	1.5 mg
	食塩相当量	1.5 g

<b>–</b> Ľ	材料			アレルギー食品	アレルギー食品	1
7-	- 171 A-1			ノレルイー及品	ノレルイー及品	ł
1.000	★カレーライス		ш			ł
	滋賀県産こしひかり		ш		4 -	ı
8460	牛肉		ш		牛肉	ı
7384	じゃが芋					1
7461	玉ねぎ					ı
7459	人参					1
V872	なたね油					1
	カレーフレーク					
	★もやしとチンケンサイのごま和え					
6174	太もやし					1
7398	チンゲンサイ					1
I395	塩味控目ちくわ		Н		大豆	1_
8056	ごま和えの素		Н	小麦·乳	大豆·さば·鶏肉·ごま·ごま	z
0000	醤油	*	Н	小麦乳	L .	ょ
V941	置出	*	Ш	小友	大豆	ď
			lacksquare			ı
	★りんごかん					1
V736	かんてん					l-
R099	水					1
7810	アップルジュ—ス				りんご	1
	砂糖		М			1
V 0 1 0	P2 17B		H			ı
	★牛乳・いりこ・お茶		Н			ł
OFOC			Н	乳		ł
O536	牛乳		Н	孔	<del>_</del>	Г
	いりこ		ш		大豆	1-
V884	麦茶TB(8.5g×54P					ı
						l
						1
						1
						1
			Н			ł
			$\vdash$			ł
			ш			Ł
			ш			ı
			ш			ı
						ı
						ĺ
						1
						1
			H		†	1
			$\vdash$			1
			$\vdash\vdash$		+	1
						1

→魚介類食品・乳調味料・ごま・ごま油×にす ごま和えの素なし お浸しに変更(和風だし・醤油・砂糖)

→海藻×はりんご1/8に変更

→牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこなし

食品原材料	食品添加物
なたね油	<u> </u>
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉 オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウ ダー	増粘剤(加工でんぷん)カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
	<u>†</u>
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・フトウ糖	塩 イヒ カリウ ノ。•キシワ━ス •! −グルタミンス酸+トリウ ノ。•ビタミンノC
でま・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/酸等	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	
が旧加工人立 八立 小交 木 反温 木幅のこう幅版幅 磁道目	体行行(文心自致Na)
海藻(紅藻類)	
りんご	香料、酸化防止剤(ビタミンC)
	•

2015年6月25日(木) こじか	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	429 kcal
麦ご飯	たんぱく質	15.6 g
豚肉と野菜のケチャップ炒め	脂質	9.4 g
ほうれん草のお浸し	炭水化物	68.5 g
さつま芋のバター焼	カルシウム	180 mg
フルーツ	鉄	1.5 mg
牛乳・いりこ	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≫

					-
コード	材料		アレルギー食品	アレルギー食品	
	★麦ご飯				
1826	滋賀県産こしひかり				
	押麦				
7011	11 ×				
	★豚肉と野菜のケチャップ炒め				
8487	豚肉			豚肉	
	玉ねぎ				
	人参				
V872	なたね油				
	ケチャップ	Α			
	砂糖	Α			
	醤油	Α	小麦	大豆	
9020	本みりん(1.8L)本	Α	· · ·	/	
V951		/ \			
¥ 3 3 1	<b>/</b> E				
	★ほうれん草のお浸し		_		
V142	ほうれん草				
	コーン				
	醤油	В	小麦	大豆	
	本みりん(1.8L)本	В	1.8	<u> </u>	
	和風だし	В	<del></del>	魚介エキス	
3000	不口生にこと	В		黒ガエコス	
	★さつま芋のバター焼				
7381	さつま芋				
	バター				
V 000			76		
	★フルーツ	$\vdash$			
7/01	バナナ			バナナ	
7431				/ / /	
	★牛乳・いりこ				
0536	<u> </u>				→牛乳×は牛乳なし
	いりこ		76	大豆	→青魚×はいりこなし
0002	0.92			N <del>u</del>	7月点へはいうこなし
		$\vdash$	_	-	
		$\vdash$	_		
		$\vdash$			
			_	<del> </del>	
		$\vdash$	_		
			_		
		$\vdash$	_		
		$\vdash$	_	-	
		$\vdash$	_		
	1	1	••	1	

食品原材料	食品添加物
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
	ので 列品水油が利品 日 平平
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
ル間ルニハエハエリス氏温ブルコール	
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
N N-10 X = 11 1 N/	TE OLO CARTITATINI IN STONE AND THE BEST OF
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)
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)
生乳 ホルスタイン種(98.5)、食塩(1.5)	
	I

2015年6月26日(金) 段上	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	505 kcal
麦ご飯	たんぱく質	17.8 g
鶏肉の唐揚げ	脂質	17.5 g
★マカロニと野菜のサラダ	炭水化物	66.1 g
味噌汁(豆腐・南瓜)	カルシウム	166 mg
フルーツ	鉄	1.4 mg
牛乳・いりこ・お茶	食塩相当量	1.3 g

コード	材料			アレルキー食品	アレルギー食品	1
	★麦ご飯					1
1 826	滋賀県産こしひかり					1
	押麦					1
7041	11千交					1
	★鶏肉の唐揚げ					1
8391	鶏肉				鶏肉	l
V937	醤油	Α		小麦	大豆	ı
V951	酒					1
V730	小麦粉			小麦		1
	片栗粉					1
	なたね油					1
						l
1070	★マカロニと野菜のサラダ	+	_	ıl. <b>≠</b>		ł
	マカロニ		_	小麦		ł
	キャベツ					1
V093	コーン					1
7392	胡瓜					l
	ツナフレーク				大豆·魚介類食品	
V991	マヨネーズ			卵	大豆	ŀ
V909	塩	*				
	★味噌汁(豆腐·南瓜)	+	_			ł
8319	豆腐				大豆	1
7461	玉ねぎ				<u> </u>	1
	かぼちゃ					1
A734	青ねぎ					1
	麦みそ(麦・米)				大豆	ł
8998	だし{無添加}				さば・魚介類・魚介エキス	ł
0990	/こし[無 旅加]				CIO MINI XX MINI— 171	1
	<b>★フルーツ</b> りんご					1
7483	りんご	$\sqcup$			りんご	ł
	★牛乳・いりこ・お茶					ł
O536	牛乳			乳		1.
8602				, ,	大豆	1.
V884	麦茶TB(8. 5g×54P				<u> </u>	1
						1
						ł
						ł
						1
		Ш	_			1
		$oxed{+}$	_		1	ł
						1
		П				1
						l

→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

食品原材料	食品添加物
ተለ የተለለበዘ አፈ	ርፈር ከተለ ነሃሪ ከተ ንፈ
脱脂加工大豆·大豆·小麦·食塩·アルコール	L t 19 t - 1 t) truly   L   J   NT det T   T   T
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	
<b>み/こ14/</b> 四	
マカロニ・スパゲティ(乾)	
	1
きはだまぐろ・大豆油・食塩・野菜エキス・調味料(アミノ酸)	
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	+
+ + =   & #	
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)
	+
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	χ .
	1
	+
	<b>†</b>
	<del> </del>
	•

2015年6月29日(月) 段上	一食当りの	栄養価
	エネルギーkcal	395 kcal
ロールパン	たんぱく質	13.5 g
メンチカツ	脂質	16.7 g
ちくわと野菜のソテー	炭水化物	46.4 g
わかめスープ	カルシウム	181 mg
フルーツ	鉄	1.1 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	2.1 g

小麦·乳

小麦·乳

りんご

大豆

鶏肉

鶏肉・魚介エキス

パイン

大豆

コード 材料

★ロールパン 4105 ロールパン

I141 メンチカツ

V872 なたね油

8087 トンカツソース

I395 塩味控目ちくわ

I370 ブロッコリー 7461 玉ねぎ V093 コーン

V872 なたね油 I182 鶏ガラだし

★わかめスープ 7519 ワカメ 7384 じゃが芋 7419 白菜 7459 人参

8999 ブイヨン{無添加}

**★フルーツ** V782 パイン{缶詰}

**★牛乳・いりこ** O536 牛乳

8602 いりこ

V909 塩

★ちくわと野菜のソテー

★メンチカツ

①米・(小麦)×は、家より持参

【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 【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

②小麦×は、Y830 白ご飯に変更

アレルキー食品 アレルキー食品 ③乳パンのみ×は、NEG麦ロール35gに 大豆・乳(つなぎ)・小麦(バン・バン粉)

> →乳つなぎ・乳調味料×はメンチカツな 豚肉の炒め物に変更 大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン 8487豚スライス30g・玉ねぎ20g・油

醤油・和風だし・砂糖

→魚介類食品×はちくわなし 野菜のソテーに変更

→海藻類×はわかめなし

→牛乳×は牛乳なし →青魚×はいりこなし

食品原材料	食品添加物
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
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) なたね油	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)
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)	
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・フト・ゥ糖	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
なたね油 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
テキストリン・ふとつ糖・食用とつもろこし油・ナキンエキスハワ 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	
パインアップル・砂糖	クエン酸