

2013年10月1日(金) 3歳以上 晩食

2013年10月4日(金) 3歳以上 専食		一食当りの栄養価
ドライカレー	エネルギー kcal	443 kcal
★大根サラダ	たんぱく質 g	16 g
フルーツ	脂質 g	10.4 g
牛乳・いりこ	炭水化物 g	70.2 g
	カルシウム mg	167 mg
	食塩相当量 g	1.4 g

【中】…中心温度85°C1分間を確認【指】…手指・用具・または板の直前消毒を行う
【加】…加熱する【冷】…冷蔵管理する【次】…次アセト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
L826	★ドライカレー 滋賀県産キヌヒカリ			
C801	合みソース			牛肉・豚肉
C213	鶏レバー			鶏肉
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
A713	じゃが芋			
J101	グリンピース			
301A	土生姜			
A204	にんにく			
Q704	カレー粉	A		
Q604	コンソメ	A	小麦・乳	大豆・鶏肉
Q510	ケチャップ	A		
Q007	ウスターソース	A		大豆・りんご
R099	水	A		
Q301	塩	*		
	★大根サラダ			
A002	大根			
A101	胡瓜			
W089	イエローピーマン			
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆・魚介・小麦・卵
Y416	焰煎ごまドレッシング		小麦・卵	大豆・りんご・ごま
	★フルーツ			
M147	みかん(缶詰)			
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

■ 乳調味料×はカレーなし

マヨネーズ・卵つなぎ×は
カニかま・ごまだれッシングなし甘酢和え
(酢3g 淡口醤油1g 砂糖2g)

牛乳×は牛乳なし

2013年10月7日(月) 3歳以上 崩壊

2013年10月7日(月) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
	エネルギー kcal	511 kcal	
愛ご飯	たんぱく質 g	17.6 g	
豚肉のオイスターソース炒め	脂質 g	18.5 g	
コンポテ	炭水化物 g	64.6 g	
味噌汁(豆腐・小松)	カルシウム mg	193 mg	
フルーツ	食塩相当量 g	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・まな板の表面消毒を行う
【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

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油 かき汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・でん粉・たん白加水分解物他 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール 醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・香料 製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸)・酸味料
バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
大豆・水	凝固剤(にがり)
小麦粉・小麦グルテン 大豆・米・塩 大豆・米・食塩 さば缶・いわし缶・かつお缶・かつおまぐろエキス・むらさき・もつじかつお節・酵母エキス	酒精(アルコール) 酒精
バインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年10月8日(火) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価		
エネルギー kcal	678 kcal	
たんぱく質	21.7 g	
脂質	24.4 g	
炭水化物	85.8 g	
カルシウム	188 mg	
食塩相当量	3 g	

★メキシカンライス(メキシコ)
鶏肉のかレーマリナードソース
★かぼちゃと豆のサラダ(メキシコ)
スープ
マンゴーブリン(マンゴー入り)
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	滋賀県産キヌヒカリ		
R099	水		
Q804	コンソメ	小麦・乳	大豆・鶏肉
Q510	ケチャップ	卵・乳	大豆・豚肉
D014	ベーコン		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J813	イエロービーマンレッドビーマンビーマン		
Q715	ガーリックパウダー		大豆
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ	A	大豆・りんご
Q007	ウスターーソース	A	小麦
Q002	醤油	A	大豆
Q740	チリパウダー	A	
Q301	塩	A	
★鶏肉のかレーマリナードソース			
C812	鶏肉		鶏肉
L101	小麦粉		小麦
L106	片栗粉		
Q102	油		大豆
Y212	ワインビネガー	A	
Q401	砂糖	A	
Q301	塩	A	
Q704	カレー粉	A	
Q002	醤油	A	
A204	にんにく	A	
★かぼちゃと豆のサラダ(メキシコ)			
A104	かぼちゃ		
J614	4種豆のミックス		
A101	胡瓜		
Q505	マヨネーズ		
Q301	塩	*	
★スープ			
A052	白菜		
L500	わかめ		
8999	ブイヨン(無添加)		
Q301	塩		
★マンゴーブリン(マンゴー入り)			
X905	マンゴー		
U851	マンゴーブリンの素	乳	乳
N027	牛乳		
R099	水		
X804	寒天		
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		
B329	いりこ		

①卵つなぎのみ×は、
ベーコンなしメキシカンライス

②乳製味料・乳つなぎ×はメキシカンライスなし

マヨネーズ×はマヨネーズなしサラダ(塩)

乳料理×はマンゴーブリンなし

牛乳×は牛乳なし

【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

食品原材料	食品添加物
食塩・砂糖・オリエンタル醤油・食油・チキンエキス・豚肉エキス・香辛料・野菜エキス	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
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	加工助剤(アミノ酸等)・着色料(赤色系)・漂白剤(硫酸ナトリウム)・防腐剤(バクテリースタット)
黄ビーマン・赤ビーマン・緑ビーマン	
ガーリックパウダー・でんぶん	調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	増粘剤(アガル)・カラメル色素・甘味料(甘草)
赤唐辛子・コーンパウダー・食塩・クミン・オレガノ・その他香辛料	製造用剤(アルコール)
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグリーク・チリペッパー・オールスパイス他	
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)
セメントリーニ(白いんげんり)・キューカンジエンドウ・レッドカボチャ・コーン・オクラ	
食用植物油脂・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
マヨネーズ	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	
マンゴー・砂糖・水	クエン酸・増化カルシウム
精糖(ぶどう糖・粉糖・砂糖)・脱脂粉乳・粉末油脂・寒天・食塩	砂糖多糖類・香料・乳化剤・カロテン色素・アントシアニン
海藻(紅藻類)	
片口いわし・食塩	—

2013年10月11日(金) 3歳以上 展示

2013年10月11日(金) 3歳以上 周		一食当りの栄養価
妻こ飯	エネルギー-kcal	407 kcal
肉豆腐	たんぱく質	17.6 g
もやしの青のり和え	脂質	13.4 g
味噌汁(ほうれん草・じゃが芋	炭水化物	65.5 g
フルーツ	カルシウム	237 mg
牛乳・いりご	食塩相当量	1.6 g

【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

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
大豆・水	凝固剤(にがり)
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
醸造アルコール・米・米麹・糖類 もち米・米ぬし・醸造アルコール・糖類 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール 食塩・精製(グラニュー糖・ぶどう糖)・加味原料(かつおぶし粉末・とうじんかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸)・酸味料 製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
青サのり粉 ごま	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・黒糖ぶどう糖液糖・アルコール もち米・米ぬし・醸造アルコール・糖類 食塩・精製(グラニュー糖・ぶどう糖)・加味原料(かつおぶし粉末・とうじんかつおぶし粉末)・水	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
大豆・米・塩 大豆・米・食塩 さば魚・いわし筋・かつお筋・かつおまぐろエキス・むろ鰯・そだかつお筋・酵母エキス	酒精(アルコール) 酒精
片口いわし・食塩	—

2013年10月15日(火) 3歳以上 周

一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	537 kcal
たんぱく質	17.9 g
脂質	20.2 g
炭水化物	66.7 g
カルシウム	203 mg
食塩相当量	1.7 g

わかめご飯
 ★さんまフライ
 ★小松菜の葉種和え
 味噌汁(うす揚げ・玉葱)
 フルーツ
 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
 【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
L826	★わかめご飯		
	滋賀県産キヌヒカリ		
L508	炊込わかめ		
J285	★さんまフライ		
	さんまフライ		
Q102	油		
J191	★小松菜の葉種和え		
A001	小松菜		
N701	人参		
Q103	卵		
Q001	ごま油		
Q014	醤油		
9000	みりん		
	和風だし		
K107	★味噌汁(うす揚げ・玉葱)		
	うす揚げ		
A206	玉ねぎ		
L320	麸		
Q203	味噌		
Q202	味噌		
8908	だし(無添加)		
M148	★フルーツ		
	黄桃(缶詰)		
O536	★牛乳・いりこ		
	牛乳		
B320	いりこ		

食品原材料	食品添加物
わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
さんま・パン粉・小麦粉・食塩・大豆たん白・卵白粉末・でん粉・水	パン・パン粉・製造用アルコール・乳化剤・増粘多糖類
食用大豆油・食用なたね油	
食用ゴマ油	
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	製造用アルコール
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
豆乳・抹茶(グラニイ・種・ぶどう種)・西洋薄荷(かづおぶし粉末・もうだかつお粉・粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
丸大豆・植物油脂	凝固剤
小麦粉・小麦グルテン	
大豆・米・糖	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さば魚・いわしあゆ・かつお節・かつおまぐろエキス・むろめ・もうだかつお粉・鰹昆エドス	
黄もも・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年10月21日(月) 3歳以上 総

2013年10月21日(月) 3歳以上 飯	一食当りの栄養価	
コーンライス	エネルギー kcal	511 kcal
パンブキンシチュー	たんぱく質 g	18.3 g
ブロッコリーのサラダ	脂質 g	15.7 g
フルーツ	炭水化物 g	72.6 g
牛乳・いりこ・お茶	カルシウム mg	181 mg
	食塩相当量 g	2.5 g

【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

2013年10月22日(火) 3歳以上 基

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	435 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	8.5 g
炭水化物	66.9 g
カルシウム	195 mg
食塩相当量	1.9 g

【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

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産キヌヒカリ		
L831	押麦		
	★アジの生姜煮		
B641	アジ		
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	
Q502	酒	A	
9000	和風だし	A	
A301	土生姜	A	
	★そぼろ春雨		
C111	豚ミンチ		豚肉
L318	春雨		
A206	玉ねぎ		
J188	ほうれん草		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	
B999	中華だし	B	小麦 大豆 鶏肉
	★味噌汁		
K001	豆腐		大豆
A052	白菜		
A734	青ねぎ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
B998	だし[無添加]		さば・鯛・鮭・鰯・カツオ・タラ・サバ・ソラシ・カツオ・タラ・サバ・ソラシ・カツオ・タラ・サバ・ソラシ
	★フルーツ		
M149	パイン(缶詰)		パイン
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳		
B329	いりこ	乳	

青魚 ×はアジの生姜煮なし

パインアップル ×はパイン缶なし
 牛乳 ×は牛乳なし

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 精造アルコール・米・米麹・糖類 白砂・砂糖(グラニュー糖・とうふ糖)・黒糖原料(かつおぶし粉末・そうじかづぶし粉末)・水	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸)・酸味料 調味料(アミノ酸等)
甘味でん粉・馬鈴薯でん粉	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール ナテンエキス・良仁・砂糖・日本酒ヨイニンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャー・パウダー	製造用剤(アルコール) レゲルタイン・ヨリ・アエストリン・カブト色素・甘味・ヒヤシナトリウム
大豆・水	凝固剤(にがり)
大豆・米・塩 大豆・米・食塩	酒精(アルコール) 酒精
さば缶・いわし缶・かつお缶・かつおまぐろエキス・むろ節・もつだかつお節・鰯骨エキス	
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年10月29日(火) 3歳以上 息子

一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	468 kcal
たんぱく質	20.8 g
脂質	13.5 g
炭水化物	61.8 g
カルシウム	176 mg
食塩相当量	1.7 g

鶏きのこおこわ
サバの塩焼
インゲンともやしのごま和え
味噌汁(南瓜・玉葱)
フルーツ
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
【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
	★鶏きのこおこわ		
I826	滋賀県産キヌヒカリ		
I821	もち米	米	
C201	鶏肉	鶏肉	
K107	うす揚げ	大豆	
A001	人参		
A356	木しめじ		
A352	えのき		
Q001	醤油	C 小麦	大豆
Q002	醤油	C 小麦	大豆
Q014	みりん	C	
Q502	酒	C	
9000	和風だし	C	
	★サバの塩焼		
B644	サバ	さば	
Q301	塩	*	
Q102	油	大豆	
	★インゲンともやしのごま和え		
J192	インゲン		
A804	太もやし		
J112	コーン		
R008	ごま和えの素	小麦・乳	大豆・さば・鶏肉・ごま
Q001	醤油	*	小麦
	★味噌汁(南瓜・玉葱)		
A104	かぼちゃ		
A206	玉ねぎ		
A803	ごぼう		
L320	鶏	小麦	
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
8998	だし[無添加]	さけ・魚介類・昆蟲エキス	
	★フルーツ		
M148	黄桃[缶詰]	もも	
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

青魚×はサバなし

乳調味料×はごま和えなし

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
丸大豆・植物油脂	凝固剤
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)
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)
もち米・米麹・醸造アルコール・糖類	
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
食塩・糖質(グリ-ュース・ぶどう糖・果糖)・味(かつおぶし粉末・こうだかつおぶし粉末)・油	調味料(アミノ酸等)
食用大豆油・食用なたね油	
ごま・妙味・初末旨油・醤油エキス・ごま油・食塩・昆布エキス・チキンエキス・馬鈴薯デンプン	調味料(アミノ酸等)
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)
小麦粉・小麦グルテン	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さけ・魚介類・かつお節・かつお末ぐれエキス・むろ節・そうだかつお節・昆蟲エキス	
黄もも・妙糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—