

2013年10月4日(金) 3歳以上 昼食 一食当りの栄養価

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	16 g
フルーツ	脂質	10.4 g
牛乳・いりこ	炭水化物	70.2 g
	カルシウム	167 mg
	食塩相当量	1.4 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

[illegible]

乳調味料×はカレーなし

マヨネーズ・卵つなぎ×は
カニかま・ごまドレ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

[illegible]

2013年10月7日(月)	3歳以上	尿食	一食当りの栄養価
---------------	------	----	----------

一食当りの栄養価

愛ご飯	エネルギーkcal	511 kcal
豚肉のオイスターソース炒め	たんぱく質	17.6 g
コーンポテト	脂質	18.5 g
味噌汁(豆腐・小松)	炭水化物	64.6 g
フルーツ	カルシウム	193 mg
牛乳・いりこ	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】…冷却管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

[illegible]

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・ぶどう糖果糖液種・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 おぼろ・いわし節・かつお節・かつおまぐちエキス・むら節・そうだくつお節・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11日(金) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価

エネルギーkcal	467 kcal
たんぱく質	17.6 g
脂質	13.4 g
炭水化物	65.5 g
カルシウム	237 mg
食塩相当量	1.6 g

麦ご飯
肉豆腐
もやしの青のり和え
味噌汁(ほうれん草・じゃが芋
フルーツ
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	★麦ご飯		
L831	滋賀県産キヌヒカリ		
	押麦		
K004	★肉豆腐		大豆
C001	焼豆腐		牛肉
C035	牛肉		牛肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K302	コンニャク		
Q401	砂糖	A	
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
Q002	醤油	A	小麦
9000	和風だし	A	大豆
A804	★もやしの青のり和え		
A051	太もやし		
J112	キャベツ		
L537	コーン		
L407	青のり粉		
L407	白ごま		小麦
Q001	醤油		大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
	★味噌汁(ほうれん草・じゃが芋		
J188	ほうれん草		
A713	じゃが芋		
A002	大根		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
B998	だし(無添加)		さば・金目鯛・魚介エキス
	★フルーツ		
G010	柿		
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	牛乳×は牛乳なし
B329	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
【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
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・米粉・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米粉・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	製造用剤(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・とうもろこし粉末)・水	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・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	製造用剤(アルコール)
もち米・米粉・醸造アルコール・糖類	
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・とうもろこし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さば・金目鯛・いりこ・かつお粉・かつおまぐろエキス・むろし・とうもろこし粉・砂糖・酵母エキス	
片口いわし・食塩	—

2013年10月15日(火) 3歳以上 尿 一食当りの栄養価

一食当りの栄養価

わかめご飯	エネルギー・kcal	537 kcal
★さんまフライ	たんぱく質	17.9 g
★小松菜の菜種和え	脂質	20.2 g
味噌汁(うす揚げ・玉葱)	炭水化物	66.7 g
フルーツ	カルシウム	203 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	1.7 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

[illegible]

①卵つなぎのみ×は、サンマの竜田揚げに変身
(B460 骨取りサンマ40g・醤油・味醂・酒)
片栗粉をまぶして新しい油で揚げる

②青魚×はサンマフライなし

脂原型 X は開なし小松菜の和え物に変更

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

一食当りの栄養価

【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

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

一食当りの栄養価

エネルギー	kcal	511 kcal
たんぱく質	g	18.3 g
脂質	g	15.7 g
炭水化物	g	72.6 g
カルシウム	mg	181 mg
食塩相当量	g	2.5 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

[illegible]

乳調味料×はコーンライスなし

乳料理・乳調味料×はシチューなし

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

品名	一食当りの栄養価
...	...

【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】…冷却管理する 【次】…次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

唇

11.55—kcal	467
------------	-----

エネルギー-kcal	467 kcal
たんぱく質	13.2 g
脂質	18.6 g
炭水化物	59.7 g
カルシウム	180 mg
食塩相当量	2.3 g

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

アレルギー食品	アレルギー食品
小麦・乳	大豆
小麦	大豆・豚肉 大豆
小麦 卵	大豆 鶏肉
小麦・乳	大豆・鶏肉
	鶏肉
乳	

卵つなぎ・乳調×は、
ウインナー・コンソメなしソテー

牛乳 $\times$ は牛乳なし

[illegible]

2013年10月29日(火) 3歳以上 昼		一食当りの栄養価	
鶏きのおこわ 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		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	178 mg
		食塩相当量	1.7 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★鶏きのおこわ		
I826	滋賀県産キヌヒカリ		
I821	もち米		米
C201	鶏肉		鶏肉
K107	うず揚げ		大豆
A001	人参		
A356	木しめじ		
A352	えのき		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q502	酒		
9000	和風だし		
	★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	大豆
	★味噌汁(南瓜・玉葱)		
A104	かぼちゃ		
A206	玉ねぎ		
A803	ごぼう		
L320	麴	小麦	
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
B998	だし[無添加]		さば・鶏肉・人参・えのき
	★フルーツ		
M148	黄桃(缶詰)		もも
	★牛乳・いりこ		
Q536	牛乳	乳	
B329	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
【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
丸大豆・植物油類	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・米麴・醸造アルコール・糖類	
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
食塩・糖類(グラニュー糖・ぶどう糖)・風味料(かつお節・かつお節エキス・うなぎ・かつお節エキス)・水	調味料(アミノ酸等)
食用大豆油・食用なたね油	
ごま・砂糖・粉末甘味料・酢・食塩・果糖ぶどう糖液糖・アルコール	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
さば・鶏肉・かつお節・かつお節エキス・みりん・うなぎ・かつお節・酢・砂糖・水	
黄もも・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—