

一食当りの栄養価

エネルギー	kcal	404 kcal
たんぱく質		15.6 g
脂質		16.7 g
炭水化物		46.6 g
カルシウム		197 mg
食塩相当量		2.6 g

[illegible]

牛乳×は牛乳なし

【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]

2013年11月8日(金) 3歳以上 尿食	一食当りの栄養価	
カレーライス ツナとキャベツのレモン和え りんごかん 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	569 kcal
	たんぱく質	14.4 g
	脂質	18.5 g
	炭水化物	81.6 g
	カルシウム	162 mg
	食塩相当量	1.7 g

エネルギー-kcal	569 kcal
たんぱく質	14.4 g
脂質	18.5 g
炭水化物	81.6 g
カルシウム	162 mg
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][illegible]

2013年11月11日(月) 3歳以上 昼		一食当りの栄養価	
麦ご飯		エネルギーkcal	499 kcal
鶏すき煮		たんぱく質	16.4 g
蒸さつまいも(年中クッキング)		脂質	12.2 g
味噌汁(揚げ・小松菜)		炭水化物	77.8 g
フルーツ		カルシウム	202 mg
牛乳・いりこ		食塩相当量	2.4 g

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・小麦グルテン コンニャク精粉・食用石灰	
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 もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	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・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
食用大豆油・食用なたね油	
丸大豆・植物油脂	凝固剤
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
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	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年11月12日(火) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
麦ご飯 ★豆腐チャンプルー ほうれん草と白菜の塩昆布和え 味噌汁(じゃが芋・青葱) フルーツ 牛乳・イチゴ	エネルギー	kcal	454 kcal
	たんぱく質	g	15.9 g
	脂質	g	13.2 g
	炭水化物	g	65.7 g
	カルシウム	mg	237 mg
	食塩相当量	g	1.7 g

エネルギーkcal	454 kcal
たんぱく質	15.9 g
脂質	13.2 g
炭水化物	65.7 g
カルシウム	237 mg
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

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		
L831	抑麦		
	★豆腐チャンプルー		
K001	豆腐		大豆
D014	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ		
A804	太もやし		
J193	キヌサヤ		
A301	土生姜		
Q102	油		大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
Q601	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
Q502	酒		
Q301	塩	*	
N701	卵	卵	
Q102	油		大豆
Q103	ごま油	*	ごま
L106	片栗粉		
	★ほうれん草と白菜の塩昆布和え		
J188	ほうれん草		
A052	白菜		
A001	人参		
E032	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
H018	細切塩吹昆布	小麦	大豆
	★味噌汁(じゃが芋・青葱)		
A713	じゃが芋		
A352	えのき		
A734	青ねぎ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		そば・魚介類・魚介エキス
	★フルーツ		
M148	黄桃(缶詰)		もも
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

一食当りの栄養価

野菜たっぷりチャンポン フルーツヨーグルト 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	404 kcal
	たんぱく質	15.2 g
	脂質	15.9 g
	炭水化物	47.3 g
	カルシウム	204 mg
	食塩相当量	0.5 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]

乳製品・パイナップル×は
フルーツヨーグルトなし(持参)

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2013年11月15日(金) 3歳以上 昼		一食当りの栄養価	
麦ご飯		エネルギーkcal	434 kcal
白身魚フライ		たんぱく質	15.1 g
★ハムと野菜のオイスターソース炒め		脂質	10.4 g
味噌汁(南瓜・もやし)		炭水化物	67.4 g
フルーツ		カルシウム	172 mg
牛乳・いりこ		食塩相当量	1.2 g

エネルギーkcal	434 kcal
たんぱく質	15.1 g
脂質	10.4 g
炭水化物	67.4 g
カルシウム	172 mg
食塩相当量	1.2 g

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			
L831	押麦			
	★白身魚フライ			
J506	白身魚フライ		小麦	大豆
Q102	油			大豆
	★ハムと野菜のオイスターソース炒め			
D004	ロースハム		卵	大豆・豚肉
J192	インゲン			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
Q103	ごま油			ごま
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Y311	オイスターソース	A		貝
Q502	酒	A		
	★味噌汁(南瓜・もやし)			
A104	かぼちゃ			
A804	太もやし			
J188	ほうれん草			
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし(無添加)			きば・高介類・高介エモ
	★フルーツ			
G005	オレンジ			オレンジ
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

※ハム(卵つなぎ)は該当なし

牛乳×は牛乳なし

【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
ホキ・パン粉・小麦粉・食塩・粉末状大豆たん白・水 食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)
鶏ロース肉・還元水あめ・卵たん白・植物性たん白・食塩・ポークエキス・農産エキス・たん白加水分解物	食品添加物(アミノ酸等)・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・香料
ごま種子	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール 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 醸造アルコール・米・米麹・糖類	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・香料 調味料(アミノ酸)・酸味料
大豆・米・塩 大豆・米・食塩 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	酒精(アルコール) 酒精
片口いわし・食塩	—

昼

エネルギー	kcal	467 kcal
たんぱく質	g	13.1 g
脂質	g	22 g
炭水化物	g	53.1 g
カルシウム	mg	166 mg
食塩相当量	g	1.8 g

[illegible]

マヨネーズ×はマヨネーズなし
青じそドレッシング入りサラダに変更
Q545 青じそドレッシング(小)

牛乳×は牛乳なし

【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
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)・防腐剤(8～10月)・イーストフード・VC・香料
食用大豆油・食用なたね油	
トマト	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
片口いわし・食塩	

2013年11月19日(火) 3歳以上 昼

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	807 kcal
たんぱく質	22.2 g
脂質	25.2 g
炭水化物	66.7 g
カルシウム	181 mg
食塩相当量	2.5 g

★五目チャーハン
鶏肉の唐揚げ
小松菜ともやしのおかか和え
わかめスープ
★焼菓子
牛乳・いりこ

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★五目チャーハン		
L826	滋賀県産こしひかり		
Q654	チャーハンの素	小麦	大豆・卵・豚肉・ごま・貝類
C111	豚ミンチ		豚肉
Q102	油		大豆
A206	玉ねぎ		
J613	イエローピーマン・レッドピーマン・ピーマン		
J704	むき枝豆		大豆
Q103	ごま油		ごま
Q801	中華だし	小麦	大豆・鶏肉
Q301	塩		
Q002	醤油	小麦	大豆
N701	卵	卵	
Q102	油		大豆
Q301	塩		
	★鶏肉の唐揚げ		
C812	鶏肉		鶏肉
Q002	醤油	小麦	大豆
Q502	酒		
A301	土生姜		
L101	小麦粉	小麦	
L106	片栗粉		
Q102	油		大豆
	★小松菜ともやしのおかか和え		
J191	小松菜		
A804	ともやし		
A001	人参		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
L601	花かつお		
	★わかめスープ		
A052	白菜		
L560	わかめ		
8999	フイヨン(無添加)		鶏肉
Q301	塩		
	★焼菓子		
9535	焼菓子(プレーン)	小麦・卵・乳	大豆・ナッツ類
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵原型×は卵なしチャーハンに変更

ナッツ類(アーモンドブードル)×は
焼菓子なし(持参)

牛乳×は牛乳なし

【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
ポークエキス・食塩・大豆油・香味油・醤油・ゴマ油・酵母エキス・にんにく・胡椒・オリーブオイル・食塩	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・増粘剤
食用大豆油・食用なたね油	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用ゴマ油	
チキンエキス・食塩・砂糖・粉末醤油・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・白胡椒・ジンジャーパウダー	レグルタミン酸Na・デキストリン・カラメル色素・炭酸・コハク酸ナトリウム
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	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
馬鈴薯澱粉	
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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麴・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・そうだかつおぶし粉末)・水	調味料(アミノ酸等)
かつお(荒巻節)	
マーガリン・グラニュー糖・卵白・小麦粉・アーモンドブードル・コーンスターチ他	膨張剤・乳化剤他
片口いわし・食塩	—

昼

ルギ一kcal	460
---------	-----

エネルギー	460 kcal
たんぱく質	19 g
脂質	10.8 g
炭水化物	88 g
カルシウム	171 mg
食塩相当量	1.1 g

[illegible]

卵原型×は錦糸卵なし和え物に変更
※ハム(卵つ・乳つ)は該当なし

牛乳×は牛乳なし

【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
バター・食用精製加工油脂・食用植物油脂・無糖練乳・食塩 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	乳化剤・香料・着色料(カロテン) 製造用剤(アルコール)
甘藷でん粉・馬鈴薯でん粉 ごま種子 豚肉・でん粉・卵たん白・植物性たん白・食塩・砂糖・ポークエキス・香辛料 鶏卵・でん粉・還元水あめ・植物油脂・食塩・清水	調味料(核酸)・凝固剤(リン酸カルシウム)・着色料(β-カロテン)・PH調整剤
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・アルコール	製造用剤(アルコール)
丸大豆・植物油脂	凝固剤
大豆・米・塩 大豆・米・食塩 きば節・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	酒精(アルコール) 酒精
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

2013年11月25日(月) 3歳以上 昼 一食当りの栄養価

一食当りの栄養価

	エネルギー-kcal	361 kcal
ロールパン	たんぱく質	10.2 g
かぼちゃコロック	脂質	15.2 g
★ウインナーとキャベツのソーテー	炭水化物	45.4 g
スープ(ブロ・コン)	カルシウム	169 mg
フルーツ	食塩相当量	1.6 g
生乳・いりこ		

[illegible]

(乳つなぎは該当なし)

(聊々なぎは該当なし)

牛乳×は牛乳なし

【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
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味液・乳等を主原料とする食品・パン酵母・食塩	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・防腐剤(8～10月)・イーストフード・VC・香料
かぼちゃ・野菜パン粉・小麦粉・たまねぎ・砂糖・調乳・マーガリン・植物油類・食塩・レシチン・水 食用大豆油・食用なたね油	
砂糖・醤油・食塩・着色材料(植物性たんぱく・C60H・E122等)・デキストリン・食塩・L-アスコルビン酸・香料・加工でん粉	合成着色料・香料・L-アスコルビン酸・合成甘味料・L-アラニン・調味料・L-グルタミン酸・L-リシン・L-バシリン
食用大豆油・食用なたね油	
食塩・砂糖・乳糖・食用油脂・醤油・チキンエキス・酵母エキス・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
アセスルホンナトリウム・黄もも・L-アスコルビン酸・L-シロ・L-チロシン・L-フェニルアラニン・L-プロリン・L-セリン・L-スレウジン・L-タウリン・L-バシリン・L-バシリン酸・L-バシリン酸ナトリウム・L-バシリン酸カルシウム・L-バシリン酸マグネシウム・L-バシリン酸亜鉛・L-バシリン酸銅・L-バシリン酸鉄・L-バシリン酸マンガン・L-バシリン酸コバルト・L-バシリン酸モリブデン・L-バシリン酸セレン・L-バシリン酸ヨウ素・L-バシリン酸バリウム・L-バシリン酸カルシウム・L-バシリン酸マグネシウム・L-バシリン酸コバルト・L-バシリン酸モリブデン・L-バシリン酸セレン・L-バシリン酸ヨウ素・L-バシリン酸バリウム	
黄もも・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—

1. Name of the person who is the subject of the report	2. Name of the person who is the author of the report
3. Name of the person who is the witness of the report	4. Name of the person who is the recipient of the report

1. Name of the person who is the subject of the report	2. Name of the person who is the author of the report
3. Name of the person who is the witness of the report	4. Name of the person who is the recipient of the report

乳	牛乳×は牛乳なし
---	----------

【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]

一食当りの栄養価

きつねうどん 牛肉と秋野菜の味噌炒め フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	388 kcal
	たんぱく質	13.8 g
	脂質	15.7 g
	炭水化物	46.4 g
	カルシウム	175 mg
	食塩相当量	2.7 g

[illegible]

牛乳×は牛乳なし

【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
小麦粉・食塩 揚げ(大豆・食用植物油)・砂糖・醤油・異性化液糖・澱粉・醸造酢・昆布エキス・食塩・加水 魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味噌	凝固剤・消泡剤 酸味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤10B・クチナシ・ウコン)
醤油(木醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鰹節エキス	調味料(アミノ酸等)・酒粕
食用大豆油・食用なたね油 大豆・米・食塩・水飴・水	カラメルE・グルタミン酸ソーダ・リボヌクレオチドナトリウム・漬粉
もち米・米麩・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)
片口いわし・食塩	—