

2014年1月10日(金) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
★そぼろ寿司 昆布イリチー にゅうめん フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	556 kcal	
	たんぱく質	22.3 g	
	脂質	13.5 g	
	炭水化物	83.5 g	
	カルシウム	213 mg	
	食塩相当量	5 g	

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
★そぼろ寿司			
L826	滋賀県産こしひかり		
Q022	穀物酢		
Q401	砂糖		
Q301	塩		
C212	鶏ミンチ		鶏肉
Q102	油		大豆
Q002	醤油	小麦	大豆
Q401	砂糖		
Q014	みりん		
N701	卵	卵	
Q401	砂糖		
Q301	塩(大)		
Q102	油		大豆
J193	キヌサヤ		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
★昆布イリチー			
L511	青切昆布		
L402	干切大根		
K302	コンニャク		
L401	干しいたけ		
A001	人参		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
9000	和風だし		
★にゅうめん			
L301	そうめん	小麦	
J188	ほうれん草		
E031	かまぼこ	小麦	大豆
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
8998	だし(無添加)		そば・魚介類・魚介エキス
★フルーツ			
M147	みかん[缶詰]		
★牛乳・いりこ			
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵原型×は、卵なしに変更
(鶏そぼろ多め)

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
米・アルコール・酒粕	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・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)
青首大根	
コンニャク精粉・海藻粉・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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・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)
小麦粉・食塩	
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	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤106・クチナシ・ウコン)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖	製造用剤(アルコール)
もち米・米麩・醸造アルコール・糖類	
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	—

2014年1月14日(火) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
ロールパン		エネルギー-kcal	415 kcal
★卵サラダコロッケ		たんぱく質	12 g
★スパゲティと野菜のソテー		脂質	16.7 g
ワカメスープ		炭水化物	52.6 g
フルーツ		カルシウム	173 mg
牛乳・いりこ		食塩相当量	2.2 g

エネルギー kcal	415 kcal
たんぱく質	12 g
脂質	16.7 g
炭水化物	52.6 g
カルシウム	173 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

[illegible]

(卵つなぎは該当なし)

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年1月17日(金) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
カレーライス ★フレンチサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	577 kcal	
	たんぱく質	14.3 g	
	脂質	19.4 g	
	炭水化物	82 g	
	カルシウム	162 mg	
	食塩相当量	1.8 g	

(乳調×は該当なし)

マヨネーズ×はフレンチドレなし
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

食品原材料	食品添加物
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カラメル色素・酸味料・香料・着色料(カラメル色素)・調味料(アミノ酸)・酸味料(リンゴ酸)・乳化剤
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	増粘剤・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・香料・酸味料
海藻(紅藻類)	
グレープ	香料
片口いわし・食塩	—

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

食品原材料	食品添加剂
コンニャク精粉・海藻粉・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	製造用剤(アルコール)
醸造アルコール・米・米麴・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
鶏肉・でん粉(馬鈴薯)・食塩・大豆油・砂糖・砂糖・植物性蛋白(小麦・大豆)・ぶどう糖・発酵調味液・醸造酢	ソルビン酸(クビシカ)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(カルボキシメチルセルロース)・香料(安息香酸エチル)・PH調整剤・BHA調整剤・BHT調整剤
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	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)	
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	
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—

牛乳×は牛乳なし

2014年1月21日(火) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
麦ご飯 五目麻婆 春巻 ナムル フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	530 kcal	
	たんぱく質	20 g	
	脂質	15.3 g	
	炭水化物	72.5 g	
	カルシウム	279 mg	
	食塩相当量	2.9 g	

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L826	★麦ご飯		
L831	滋賀県産こしひかり		
	押麦		
	★五目麻婆		
K001	豆腐		大豆
A301	土生姜		
A204	にんにく		
C111	豚ミンチ		豚肉
J613	イエローピーマン、レッドピーマン、ピーマン		
A001	人参		
L401	干しいたけ		
A206	玉ねぎ		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦
Q201	味噌	A	大豆
Q502	酒	A	
8999	中華だし	A	小麦
L106	片栗粉		大豆・鶏肉
	★春巻		
J029	春巻		小麦・乳
Q102	油		大豆
	★ナムル		
A804	太もやし		
W039	チンゲンサイ		
J112	コーン		
Q022	穀物酢	B	
Q401	砂糖	B	
Q002	醤油	B	小麦
Q301	塩	B	大豆
Q103	ごま油	B	ごま
	★フルーツ		
G017	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳		乳
B329	いりこ		

(乳つなぎは該当なし)

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
大豆・水	凝固剤(にがり)
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
大豆・米・塩	酒精(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
アキエキス・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・核酸・コハク酸ナトリウム
馬鈴薯澱粉	
米・アルコール・酒粕	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
ごま種子	
片口いわし・食塩	

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

①乳料理(加熱)×は牛乳なしきんとんに変更
②パイ×はフルーツきんとんなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年1月27日(月) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
ひよこ豆のピラフ チキンケバブ ★かぼちゃのヨーグルトサラダ レンズ豆のスープ ココアミルクプリン 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	たんぱく質	608 kcal
		脂質	23.5 g
		炭水化物	20.5 g
		カルシウム	78.4 g
		食塩相当量	184 mg
			2.7 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
	★ひよこ豆のピラフ		
L826	滋賀県産こしひかり		
R099	水		
X969	ひよこ豆		
J112	コーン		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
Q301	塩		
N001	バター	乳	大豆
	★チキンケバブ		
C813	鶏肉		鶏肉
Q102	油		大豆
A301	土生姜		
Q002	醤油	小麦	大豆
Q714	パプリカ		
Q515	ワイン(白)		
	★かぼちゃのヨーグルトサラダ		
A104	かぼちゃ		
J194	ブロッコリー		
A206	玉ねぎ		
N015	ヨーグルト	乳卵	大豆
Q505	マヨネーズ		
Q301	塩		
	★レンズ豆のスープ		
1904	レンズ豆		
A051	キャベツ		
A713	じゃが芋		
A001	人参		
B999	ブイヨン[無添加]		鶏肉
Q301	塩		
	★ココアミルクプリン		
U850	やわらかプリンの素	乳乳	大豆
N027	牛乳		
R099	水		
X604	寒天		
N026	ミルクココア	乳	カカオ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

乳製品×はバターなしピラフに変更

マヨネーズ・乳製品×は
マヨネーズ・ヨーグルトなしサラダ(塩)

乳料理(加熱)・ナッツ類(コア)×は
プリンなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
ガルバンゾー・食塩・水	
食塩・ブキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油・対酸剤・酵母エキスパウダー(香ばさ・こく・じん)・ビーフェースパウダー(香辛料)	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
バター・食用精製加工油脂・食用植物油・無糖練乳・食塩	乳化剤・香料・着色料(カロテン)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
パプリカ	
ぶどう果汁・ぶどう糖・砂糖	酸化防止剤(亜硝酸塩)
生乳・乳製品	
食用植物油・醸造酢・卵・食塩・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸)
アセスリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・オキシム・パウダー・酵母エキス・かつおエキス・たん白加水分解物・香ばさ・香辛料・イリコ・水	
糖類(砂糖、乳糖、粉飴、ぶどう糖)、脱脂粉乳、食用油脂、寒天、キャラメルパウダー	乳化剤、香料、ゲル化剤(増粘多糖類)、クチナシ色素、野菜色素
海藻(紅藻類)	
カゼインNa	
片口いわし・食塩	

2014年1月28日(火) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
かぶの葉入りわかめご飯 アジのごま醤油煮 かぶらの甘酢和え ★かき玉汁 フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	412 kcal
	たんぱく質	19.2 g
	脂質	8.7 g
	炭水化物	60.9 g
	カルシウム	243 mg
	食塩相当量	1.9 g

エネルギー kcal	412 kcal
たんぱく質	19.2 g
脂質	8.7 g
炭水化物	60.9 g
カルシウム	243 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
	★かぶの葉入りわかめご飯			
L826	滋賀県産こしひかり			
600A	かぶらの葉			
L508	炊込わかめ			
	★アジのごま醤油煮			
B641	アジ			
Q401	砂糖	A		
Q014	みりん	A		
Q502	酒	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
R099	水	A		
A301	土生姜			
L412	白ごま	A		ごま
	★かぶらの甘酢和え			
A006	かぶら			
A101	胡瓜			
A001	人参			
Q022	穀物酢			
Q001	醤油		小麦	大豆
Q401	砂糖			
	★かき玉汁			
N701	卵		卵	
K001	豆腐			大豆
A206	玉ねぎ			
J188	ほうれん草			
8998	だし(無添加)			さば・魚介類・魚介エキス
Q001	醤油		小麦	大豆
Q014	みりん			
Q301	塩			
	★フルーツ			
M149	パイン[缶詰]			パイン
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

卵原型×は卵なしすまし汁に変更

パイン×はパインなし
 ≪代替持参≫

牛乳×は牛乳なし

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)
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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	調味料(アミノ酸)・酸味料 製造用剤(アルコール)
白ごま	
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	製造用剤(アルコール)
大豆・水	凝固剤(にがり)
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 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖 もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	製造用剤(アルコール)
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—