

2014年3月3日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価

★散らし寿司 炊き合せ すまし汁 ひながし 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	477 kcal
	たんぱく質	15.4 g
	脂質	9.7 g
	炭水化物	78.9 g
	カルシウム	175 mg
	食塩相当量	4.1 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
L026	★散らし寿司		
Q022	滋賀県産こしひかり		
Q401	穀物酢	A	
Q301	砂糖	A	
Q301	塩	A	
B056	ムキエド		えび
L401	干しいたけ		
A003	ごぼう		
Q401	砂糖	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
Q002	醤油	B	小麦 大豆
Q014	みりん	B	
9000	和風だし	B	
A101	胡瓜		
M027	サケフレーク		大豆・さけ
N701	卵		卵
Q401	砂糖	*	
Q301	塩	*	
Q102	油		大豆
	★炊き合せ		
J037	一口がんも		大豆・ごま
A731	かぼちゃ		
A001	人参		
J193	キヌサヤ		
Q401	砂糖	B	
Q014	みりん	B	
Q001	醤油	B	小麦 大豆
9000	和風だし	B	
	★すまし汁		
L322	花魁		小麦
J188	ほうれん草		
B998	だし(無添加)		
Q001	醤油		小麦 大豆
Q014	みりん		
Q301	塩		
	★ひながし		
X506	ひながし		
	★牛乳・いりこ		
Q536	牛乳		乳
B329	いりこ		

①卵原型×は卵なし散らし寿司
J112 コーン10gを散らす
(出し・味噌・塩)

②えび・その他魚介(サケ)×は寿司なし
《代替持参》

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
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)
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・精製(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)
鮭・大豆油・食塩	調味料(アミノ酸等)・着色料(紅こうじ・バブリカ)
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂大豆たん白・植物性油脂・人参・上新粉・おから・ごま・食塩・砂糖・揚げ油・水	クエン酸
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
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)
食塩・精製(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)
きばき・いわし・卵・かつお節・かつおぶし・エキス・むろ節・そうだかつお節・醤油・食塩	
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・米麴・醸造アルコール・糖類	
うるち米・砂糖(甜菜)・食塩	着色料(クアナシン色素・紅麹色素・紅花色素)
片口いわし・食塩	—

2014年3月4日(火) 3歳以上 朝食		一食当りの栄養価	
五目うどん 鶏肉の唐揚げ もやしのごま和え ★焼菓子 牛乳・いりこ	エネルギー	kcal	491 kcal
	たんぱく質		20.3 g
	脂質		24.4 g
	炭水化物		43.6 g
	カルシウム		173 mg
	食塩相当量		2.7 g

エネルギー	kcal 491 kcal
たんぱく質	20.3 g
脂質	24.4 g
炭水化物	43.6 g
カルシウム	173 mg
食塩相当量	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

[illegible]

(乳調味料は該当なし)

卵菓子・乳つなぎ・ナッツ(アーモンド)×は
焼菓子なし
《代替持参》
※アーモンドは粉末。原型のみ×は食べられます

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

