



2014年5月12日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	406 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	16.7 g
炭水化物	45.5 g
カルシウム	169 mg
食塩相当量	1.4 g

ロールパン  
鶏肉と野菜のスープ煮  
ツナサラダ  
フルーツ  
牛乳・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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ロールパン			
4160	丸ロールパン		小麦・乳	大豆
	★鶏肉と野菜のスープ煮			
C207	鶏肉			鶏肉
A206	玉ねぎ			
A713	じゃが芋			
A001	人参			
J704	枝豆			大豆
Q102	油			大豆
N001	バター		乳	大豆
Q510	ケチャップ			
X946	ホールトマト			
Q514	ワイン(赤)	*		
Q401	砂糖			
Q301	塩			
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q510	ケチャップ	A		
	★ツナサラダ			
M110	ツナフレーク			大豆
J194	ブロッコリー			
J112	コーン			
J613	イエローピーマン, レッドピーマン, ピーマン			
Q826	イタリアンドレッシング			
	★フルーツ			
M148	黄桃[缶詰]			もも
	★牛乳・いりこ			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

乳パン×は、パンなし  
《代替持参》

乳製品×は、バターなしスープ煮に変更

牛乳×は牛乳なし

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)・酢酸Na(6~10月)・イーストフード・VC・香料
食用大豆油・食用なたね油	
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)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
トマト・トマトピューレー	クエン酸
ぶどう	酸化防止剤
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)
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
まぐろ・大豆油・野菜エキス・食塩	
黄ピーマン・赤ピーマン・緑ピーマン	
食用植物油脂・砂糖・醸造酢・食塩・酒精・玉ねぎ・香味食用油・酵母エキスパウダー・香辛料・酸味料・トマト	増粘剤(加工でん粉・キサンタンガム)
黄もも・水・砂糖	クエン酸
片口いわし・食塩	—



一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	410 kcal
たんぱく質	13 g
脂質	16.9 g
炭水化物	49.7 g
カルシウム	180 mg
食塩相当量	3.3 g

カレーうどん  
★カニかまとキャベツの甘酢和え  
フルーツ  
牛乳・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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
	★カレーうどん			
L201	うどん		小麦	
C035	牛肉			牛肉
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
K107	うす揚げ			大豆
A734	青ねぎ			
Q102	油			大豆
Q733	カレールー		小麦・乳	やまいも・大豆・豚肉・鶏肉
Q621	うどんだし		小麦	大豆・さば・豚肉
L510	だし昆布			
L106	片栗粉			
	★カニかまとキャベツの甘酢和え			
A051	キャベツ			
A101	胡瓜			
E222	カニ風味かまぼこ		小麦・卵	大豆・魚介エキス・魚(原型)
Q022	穀物酢	B		
Q001	醤油		小麦	大豆
Q401	砂糖	B		
	★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			

乳調味料×は、カレールーなしうどん (出し・味醂・醤油)

卵つなぎ×は、カニかまなし甘酢和えに変更

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・食塩	
大豆・植物油	凝固剤・消泡剤
食用大豆油・食用なたね油	
醤油(本醸造)・大豆・糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)・食塩・鰹節エキス	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
	調味料(アミノ酸等)・酒精
馬鈴薯澱粉	
魚肉・卵白・食塩・発酵調味液・砂糖・魚介エキス・でん粉・植物せんい・加工デンプン・水	調味料(アミノ酸)・香料・ソルビット・着色料(紅麹)
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)
片口いわし・食塩	—



2014年5月20日(火) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	399 kcal
たんぱく質	15 g
脂質	14.4 g
炭水化物	49.4 g
カルシウム	200 mg
食塩相当量	1 g

<b>五目あんかけラーメン</b> ナムル フルーツ 牛乳・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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
	<b>★五目あんかけラーメン</b>			
L203	中華麺		小麦	
C125	豚肉			豚肉
A206	玉ねぎ			
A051	キャベツ			
A702	ピーマン			
E031	かまぼこ		小麦	大豆
Q102	油			大豆
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q601	中華だし	A	小麦	大豆・鶏肉
R099	水	A		
Q301	塩	*		
Q632	醤油ラーメンスープの素		小麦	大豆・さば・豚肉・鶏肉
R099	水			
L106	片栗粉			
	<b>★ナムル</b>			
W039	チンゲンサイ			
A001	人参			
L402	千切大根			
L407	白ごま		ごま	
A204	にんにく	B		
Q002	醤油	B	小麦	大豆
Q001	醤油	B	小麦	大豆
Q401	砂糖	B		
Q103	ごま油	B	ごま	
Q301	塩	B		
	<b>★フルーツ</b>			
G017	バナナ			バナナ
	<b>★牛乳・いりこ</b>			
O536	牛乳		乳	
B329	いりこ			

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
小麦粉・かん水	着色料(ビタミンB2)
魚肉・澱粉(小麦、馬鈴薯)・発酵調味料・食塩・砂糖・小麦たん白・味醂	調味料(アミノ酸等)・加工澱粉・着色料(赤106・クチナシ・ウコン)
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)
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	L-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
醤油・食塩・動物性油脂・蓄肉エキス・野菜エキス・砂糖・香辛料	調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
馬鈴薯澱粉	
青首大根	
ごま	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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)
食用ゴマ油	
片口いわし・食塩	—



2014年5月26日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	453 kcal
たんぱく質	13.7 g
脂質	17.3 g
炭水化物	59.1 g
カルシウム	183 mg
食塩相当量	2.8 g

★スパゲティナポリタン  
カニコロッケ  
キャベツサラダ  
スープ(大根・ワカメ)  
フルーツ  
牛乳・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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
	★スパゲティナポリタン			
L312	スパゲティ		小麦	
D011	ウインナー		卵	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
D014	ベーコン		卵・乳	大豆・豚肉
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
J101	グリーンピース			
Q102	油			大豆
Q539	トマトソース			大豆
Q510	ケチャップ			
U920	ブイヨン【無添加】	*		鶏肉
Q301	塩	*		
	★カニコロッケ			
J007	カニコロッケ		小麦・えび・かに・乳	大豆
Q102	油			大豆
	★キャベツサラダ			
A051	キャベツ			
J112	コーン			
J195	グリーンアスパラ			
N029	レモン果汁	B		
Q022	穀物酢	B		
Q401	砂糖	B		
Q301	塩	B		
Q001	醤油	B	小麦	大豆
Y238	オリーブ油	B		
	★スープ(大根・ワカメ)			
A002	大根			
J188	ほうれん草			
L560	わかめ			
8999	ブイヨン【無添加】			鶏肉
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			

卵つなぎ・乳つなぎ×は、  
ウインナー・ベーコンなし  
M039 シーチキン缶フレーク20g入り  
スパゲティに変更

えび・かに・乳料理×は、カニコロッケなし  
《代替持参》

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
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
豚肉・鶏肉・豚脂肪・結着材料(植物性たんぱく・でん粉・粗ゼラチン)・デキストリン・食塩・果糖・チキンエキス・香辛料・加工でん粉	調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・保存料(ソルビン酸)・酸化防止剤・pH調整剤・着色料・カルミン・酸色素・くん液
豚バラ肉・還元水飴・卵たん白・食塩・植物性たん白・ぶどう糖・食用動物油脂・酵母エキス	リン酸塩・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖類・くん液・酸化防止剤(ビタミンC)・着色料(亜硝酸Na)・カルミン酸色素
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・玉ねぎ・大豆油・食塩・砂糖・白ワイン・にんにく・パプリカ果汁・香辛料	クエン酸
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
デキストリン・ぶどう糖・食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・酵母エキス・かつおエキス粉末・たん白加水分解物・玉ねぎ・香辛料・セロリ	
えび・かに・玉ねぎ・乾燥マッシュポテト・小麦粉・植物油類・脱脂粉乳・植物性たんぱく・乳性たん白・えびパウダー・水あめ・パン粉・小麦粉・でん粉・砂糖・食塩・調味エキス	調味料(アミノ酸等)・Ph調整剤・乳化剤・着色料
食用大豆油・食用なたね油	
レモン・醸造酢	香料
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)
パインアップル・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
片口いわし・食塩	—



一食当りの栄養価

エネルギーkcal	482 kcal
たんぱく質	20.1 g
脂質	12.9 g
炭水化物	66.6 g
カルシウム	161 mg
食塩相当量	2.5 g

中華おこわ  
サバの梅煮  
もやしの青のり和え  
味噌汁  
フルーツ  
牛乳・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

コード	材料	衛生印	アレルギー食品	アレルギー食品
★中華おこわ				
L826	滋賀県産こしひかり			
L821	もち米			米
C111	豚ミンチ			豚肉
A001	人参			
L401	干しいたけ			
A734	青ねぎ			
Q102	油			大豆
Q401	砂糖	B		
Q014	みりん	B		
A301	土生姜	C		
Q001	醤油	C	小麦	大豆
Q002	醤油	C	小麦	大豆
Y311	オイスターソース	C		貝
Q502	酒	C		
Q601	中華だし	C	小麦	大豆・鶏肉
Q103	ごま油	C	ごま	
★サバの梅煮				
B644	サバ			さば
Q401	砂糖	A		
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q502	酒	A		
9000	和風だし	A		
M036	練梅	A		
Q102	油			大豆
★もやしの青のり和え				
A804	太もやし			
J192	インゲン			
J112	コーン			
L537	青のり粉			
Q001	醤油		小麦	大豆
Q014	みりん			
9000	和風だし			
★味噌汁				
A104	かぼちゃ			
A206	玉ねぎ			
L320	麩		小麦	
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし[無添加]			さば・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			

その他魚介類(貝)×は、中華おこわなし  
《代替持参》

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	
もち米・米麩・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・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)
かき汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・たん白加水分解物	調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・カラメル色素・酸味料・香料
醸造アルコール・米・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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	L-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
ごま種子	
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・米麩・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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)
梅・食塩	
食用大豆油・食用なたね油	
青サのり粉	
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・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	—

