

2014年9月5日(金) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
ボークカレー りんご入りツナサラダ ぶどうかん 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	546 kcal
	たんぱく質	13.3 g
	脂質	17.4 g
	カルシウム	162 mg
	鉄	1.4 mg
	食塩相当量	1.9 g

エネルギーkcal	546 kcal
たんぱく質	13.3 g
脂質	17.4 g
カルシウム	162 mg
鉄	1.4 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
L826	★ポークカレー				
C125	滋賀県産こしひかり				
A713	豚肉				豚肉
A206	じゃが芋				
A001	玉ねぎ				
A001	人参				
Q102	油				大豆
R099	水				
Q703	カレールー			小麦・乳	
Q733	カレールー			小麦	
M110	★りんご入りツナサラダ				
G008	ツナフレーク				
A051	りんご				大豆
A101	キャベツ				りんご
J112	胡瓜				
Q022	コーン	B			
Q401	穀物酢	B			
Q301	砂糖	B			
Q102	塩	B			
X604	油	B			大豆
R099	★ぶどうかん				
N345	寒天				
Q401	水				
O536	グレープジュース				
B329	砂糖				
	★牛乳・いりこ				
	牛乳			乳	
	いりこ				

乳調味料×はカレーなし
《代替ルー持参》

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年9月8日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価

エネルギーkcal	547 kcal
たんぱく質	19.4 g
脂質	25.4 g
カルシウム	182 mg
鉄	2.2 mg
食塩相当量	2.9 g

ロールパン
揚げ鶏のハニージンジャーソース
マカロニと野菜のソテー
★クリームスープ
十五夜デザート
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	アレルギー食品	アレルギー食品
4160	★ロールパン 丸ロールパン	小麦・乳	大豆
C812	★揚げ鶏のハニージンジャーソース		
Q301	鶏肉		鶏肉
L101	塩		
L106	小麦粉	小麦	
Q102	片栗粉		
Y210	油		大豆
N029	はちみつ		
Q002	レモン果汁		
A301	醤油	小麦	大豆
R099	土生姜		
	水		
L313	★マカロニと野菜のソテー マカロニ	小麦	
A206	玉ねぎ		
J194	ブロッコリー		
A001	人参		
W069	イエローピーマン		
Q102	油		大豆
Q510	ケチャップ		
Q301	塩		
Q604	コンソメ		大豆・牛肉
D014	★クリームスープ ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
A052	白菜		
A104	かぼちゃ		
Q102	油		大豆
Q725	クリームシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
N027	牛乳	乳	
J101	グリーンピース		
Y158	★十五夜デザート 十五夜ゼリー		
O536	★牛乳・いりこ	乳	
B329	牛乳 いりこ		

乳パン×は、パンなし
《代替持参》

卵つなぎ・乳(料理・つなぎ・調味料)×は
ベーコン・シチューの素・牛乳なし
野菜スープに変更(ブイヨン・塩)

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
馬鈴薯澱粉	
食用大豆油・食用なたね油	
レンゲ蜂蜜	
レモン・醸造酢	香料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリア	
食用大豆油・食用なたね油	
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
食塩・デキストリン・砂糖・たん白加水分解物・食用植物油類・野菜エキスパウダー(玉ねぎ・にんじん)・ピープエキスパウダー・香辛料	調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料
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	乳化剤・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・酸味料・酸味調整剤・ビタミンE・香料
食用大豆油・食用なたね油	調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸味調整剤・ビタミンE
うんしゅうみかん果汁・ぶどう果汁・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・デキストリン・水あめ・砂糖・寒天・水	乳化剤・増粘剤(キサンタン)・香料・着色料・酸味料・酸味調整剤・ビタミンE・香料
片口いわし・食塩	

2014年9月9日(火) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	433 kcal
サバのソース煮	たんぱく質	19.1 g
白菜と胡瓜の青のり和え	脂質	10.8 g
★かき玉汁	カルシウム	178 mg
フルーツ	鉄	1.5 mg
牛乳・いりこ	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
	★麦ご飯				
L826	滋賀県産こしひかり				
L831	押麦				
	★サバのソース煮				
B644	サバ				さば
301A	土生姜	A			
Q007	ウスターソース	A			大豆・りんご
Q401	砂糖	A			
Q002	醤油	A		小麦	大豆
Q502	酒	A			
R099	水	A			
	★白菜と胡瓜の青のり和え				
A052	白菜				
A101	胡瓜				
A001	人参				
J112	コーン				
L539	青のり				
Q001	醤油			小麦	大豆
Q014	みりん				
9000	和風だし				
	★かき玉汁				
N701	卵			卵	
K001	豆腐				大豆
A206	玉ねぎ				
J188	ほうれん草				
A352	えのき				
8998	だし(無添加)				さば
Q001	醤油			小麦	大豆
Q014	みりん				
Q301	塩				
	★フルーツ				
G017	バナナ				バナナ
	★牛乳・いりこ				
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
野菜・果実(トマト・玉葱・にんにく・その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖)・食塩・香辛料・アミノ酸液	増粘剤(ゲルガム)・カラメル色素・甘味料(甘草)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 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)・酸味料
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) 調味料(アミノ酸等)
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	
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)
片口いわし・食塩	—

2014年9月12日(金) 3歳以上 昼食 一食当りの栄養価

一食当りの栄養価

エネルギー	339 kcal
たんぱく質	14.6 g
脂質	11.7 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	2.2 g

五目あんかけスパゲティー
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

[illegible]

乳調・ごま油×は、ラーメンスープの素なし
あんかけスパゲティー
(Q601 中華だし・塩・醤油)

ごま油×は、ごま油なし和え物に変更

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2014年9月16日(火) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	480 kcal
たんぱく質	18.6 g
脂質	16.4 g
カルシウム	280 mg
鉄	2.7 mg
食塩相当量	2.2 g

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★五穀入りご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
X992	五穀米		大豆・ごま
	★牛肉と厚揚げのゴマ醤油煮		
C001	牛肉		牛肉
C035	牛肉		牛肉
K105	厚揚げ		大豆
A002	大根		
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
K301	コンニャク		
A803	ごぼう		
J101	グリーンピース		
Q102	油		大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦 大豆
9000	和風だし	A	
L412	白ごま		ごま
	★小松菜の菜種和え		
J191	小松菜		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
N701	卵	卵	
X990	キャノーラ油	小麦	大豆
Q001	醤油		
Q014	みりん	B	
9000	和風だし	B	
	★味噌汁(そうめん)		
L301	そうめん	小麦	
A001	人参		
L560	わかめ		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし(無添加)		さば
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

ごま×は、五穀入りご飯なし
《代替持参》

ごま×は、白ごまなし煮物に変更

卵原型×は、卵なし
J112 コーン入り和え物に変更

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・押麦・ごま・玄米・キヌア	
大豆・水・菜種油	凝固剤(にがり)
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)
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)
白ごま	
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・発酵調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(アミノ酸等)・ソルビトール・PH調整剤
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)
小麦粉・食塩	
湯通し塩蔵わかめ	
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	
片口いわし・食塩	—

2014年9月19日(金) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価

麦ご飯 鶏肉のゆかり揚げ 昆布イリチー 具だくさん味噌汁 フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	505 kcal
	たんぱく質	19.1 g
	脂質	15.4 g
	カルシウム	201 mg
	鉄	2 mg
	食塩相当量	2.6 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			
	★鶏肉のゆかり揚げ			
C812	鶏肉			鶏肉
Q002	醤油	A	小麦	大豆
Q014	みりん	A		
9000	和風だし	A		
L101	小麦粉		小麦	
L527	ゆかり			
	★昆布イリチー			
L511	青切昆布			
L402	干切大根			
A001	人参			
L401	干しいたけ			
J112	コーン			
J193	キヌサヤ			
Q102	油			大豆
Q401	砂糖	B		
Q002	醤油	B	小麦	大豆
Q014	みりん	B		
9000	和風だし	B		
	★具だくさん味噌汁			
A104	かぼちゃ			
A052	白菜			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
L320	麩		小麦	
A734	青ねぎ			
Q203	味噌			大豆
Q202	味噌			大豆
8998	だし(無添加)			さば
	★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			

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
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)
赤しそ・砂糖・食塩・酵母エキス	リンゴ酸
青首大根	
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・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	
片口いわし・食塩	—

2014年9月22日(月) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価
1	ごはん	150g
2	味噌汁	100g
3	豚肉のしょうが焼き	50g
4	ほうろく煮	50g
5	ほうろく煮	50g
6	ほうろく煮	50g
7	ほうろく煮	50g
8	ほうろく煮	50g
9	ほうろく煮	50g
10	ほうろく煮	50g
11	ほうろく煮	50g
12	ほうろく煮	50g
13	ほうろく煮	50g
14	ほうろく煮	50g
15	ほうろく煮	50g
16	ほうろく煮	50g
17	ほうろく煮	50g
18	ほうろく煮	50g
19	ほうろく煮	50g
20	ほうろく煮	50g
21	ほうろく煮	50g
22	ほうろく煮	50g
23	ほうろく煮	50g
24	ほうろく煮	50g
25	ほうろく煮	50g
26	ほうろく煮	50g
27	ほうろく煮	50g
28	ほうろく煮	50g
29	ほうろく煮	50g
30	ほうろく煮	50g
31	ほうろく煮	50g
32	ほうろく煮	50g
33	ほうろく煮	50g
34	ほうろく煮	50g
35	ほうろく煮	50g
36	ほうろく煮	50g
37	ほうろく煮	50g
38	ほうろく煮	50g
39	ほうろく煮	50g
40	ほうろく煮	50g
41	ほうろく煮	50g
42	ほうろく煮	50g
43	ほうろく煮	50g
44	ほうろく煮	50g
45	ほうろく煮	50g
46	ほうろく煮	50g
47	ほうろく煮	50g
48	ほうろく煮	50g
49	ほうろく煮	50g
50	ほうろく煮	50g
51	ほうろく煮	50g
52	ほうろく煮	50g
53	ほうろく煮	50g
54	ほうろく煮	50g
55	ほうろく煮	50g
56	ほうろく煮	50g
57	ほうろく煮	50g
58	ほうろく煮	50g
59	ほうろく煮	50g
60	ほうろく煮	50g
61	ほうろく煮	50g
62	ほうろく煮	50g
63	ほうろく煮	50g
64	ほうろく煮	50g
65	ほうろく煮	50g
66	ほうろく煮	50g
67	ほうろく煮	50g
68	ほうろく煮	50g
69	ほうろく煮	50g
70	ほうろく煮	50g
71	ほうろく煮	50g
72	ほうろく煮	50g
73	ほうろく煮	50g
74	ほうろく煮	50g
75	ほうろく煮	50g
76	ほうろく煮	50g
77	ほうろく煮	50g
78	ほうろく煮	50g
79	ほうろく煮	50g
80	ほうろく煮	50g
81	ほうろく煮	50g
82	ほうろく煮	50g
83	ほうろく煮	50g
84	ほうろく煮	50g
85	ほうろく煮	50g
86	ほうろく煮	50g
87	ほうろく煮	50g
88	ほうろく煮	50g
89	ほうろく煮	50g
90	ほうろく煮	50g
91	ほうろく煮	50g
92	ほうろく煮	50g
93	ほうろく煮	50g
94	ほうろく煮	50g
95	ほうろく煮	50g
96	ほうろく煮	50g
97	ほうろく煮	50g
98	ほうろく煮	50g
99	ほうろく煮	50g
100	ほうろく煮	50g

一食当りの栄養価

エネルギー	457 kcal
たんぱく質	13.1 g
脂質	20.4 g
カルシウム	171 mg
鉄	1.2 mg
食塩相当量	1.8 g

ロールパン
ビーフシチュー
★フレンチサラダ
フルーツポンチ
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	アレルギー食品	アレルギー食品
	★ロールパン		
4105	ロールパン	小麦・乳	大豆
	★ビーフシチュー		
G035	牛肉		牛肉
A713	じゃが芋		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
Q102	油		大豆
R099	水		
Q729	ビーフシチューの素	小麦・乳	大豆・豚肉・鶏肉
Q512	トマトピューレ		
Q510	ケチャップ		
Q301	塩		
J101	グリーンピース		
	★フレンチサラダ		
A051	キャベツ		
J112	コーン		
A101	胡瓜		
Q549	フレンチドレッシング	卵	大豆
Q401	砂糖		
	★フルーツポンチ		
G008	りんご		りんご
M147	みかん(缶詰)		
G017	バナナ		バナナ
X604	寒天		
R099	水		
Q401	砂糖		
	★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》

乳調味料×は、ビーフシチューの素なし
牛肉と野菜の洋風煮に変更
(トマトピューレ・ケチャップ・コンソメ・砂糖・塩)

マヨネーズ×は、フレンチドレッシングなし
甘酢和えに変更
(酢3g 淡口醤油1g 砂糖2g)

バナナ×は、
バナナなしフルーツポンチに変更

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	
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	
醸造酢・ぶどう糖果糖液糖・食用植物油脂・食塩・オニオンエキス・卵黄	
みかん・砂糖・水	酸味料(クエン酸)
海藻(紅藻類)	
片口いわし・食塩	—

牛乳・いりこ

[illegible]

卵つなぎ・ごま油×は、ウインナー・ごま油なし
J112 コーン入り炒め物

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
わかめ・食塩・砂糖	調味料(アミノ酸等)
鶏肉・粒状植物性たん白・まねぎ・パン粉・牛脂・赤ワイン・植物油類・しょうゆ・砂糖・食塩・香辛料・水 食用大豆油・食用なたね油	アミノ酸等・リン酸塩(Na)・着色料(カラメル)
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
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	
馬鈴薯澱粉	
鶏肉・鶏肉・鶏肉粉・結着材料(植物性たん白・でん粉・相ざうゼン)・デキストリン・食塩・炭酸・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)・着色料(カラメル)・酸味料・酸味料・着色料・アミン・着色料・アミン
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)
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・香辛料
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
小麦粉・小麦グルテン	
大豆・植物油脂	凝固剤・消泡剤
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	
片口いわし・食塩	—

2014年9月29日(月) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価

エネルギーkcal	494 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	14.6 g
カルシウム	238 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.7 g

麦ご飯
★豆腐チャンプルー
★蒸しシューマイ
味噌汁(じゃが芋・白菜)
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
	★麦ご飯		
L826	滋賀県産こしひかり		
L831	押麦		
	★豆腐チャンプルー		
K001	豆腐		大豆
C102	豚肉		豚肉
A206	玉ねぎ		
A001	人参		
J193	キヌサヤ		
L401	干しいたけ		
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	卵	
N701	卵		大豆
Q102	油		ごま
Q103	ごま油		
L106	片栗粉		
	★蒸しシューマイ		
J031	シューマイ	小麦・卵	大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	★味噌汁(じゃが芋・白菜)		
A713	じゃが芋		
A052	白菜		
J188	ほうれん草		大豆
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		さば
8998	だし(無添加)		
	★フルーツ		
G008	りんご		りんご
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
B329	いりこ		

卵原型・ごま油×は、卵・ごま油なし
チャンプルーに変更

卵つなぎ×は、シューマイなし
《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
大豆・水	凝固剤(にがり)
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)
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・核酸・コハク酸ナトリウム
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
食用大豆油・食用なたね油	
ごま種子	
馬鈴薯澱粉	
	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	
片口いわし・食塩	—

2014年9月30日(火) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
麦ご飯		エネルギー-kcal	446 kcal
サケの蒲焼風		たんぱく質	19.3 g
★ピーマンソース		脂質	10.1 g
味噌汁		カルシウム	158 mg
フルーツ		鉄	1.1 mg
牛乳・いりこ		食塩相当量	1.5 g

エネルギー-kcal	446 kcal
たんぱく質	19.3 g
脂質	10.1 g
カルシウム	158 mg
鉄	1.1 mg
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	押麦				
	★サケの蒲焼風				
B651	サケ				さけ
Q502	酒	A			
Q002	醤油	A		小麦	大豆
L106	片栗粉	A			
L101	小麦粉			小麦	
Q102	油				大豆
Q002	醤油			小麦	大豆
Q401	砂糖				
Q014	みりん				
301A	土生姜				
L106	片栗粉				
R099	水				
	★ビーフンソデー				
L319	ビーフン				
D014	ベーコン			卵・乳	大豆・豚肉
A804	太もやし				
J192	インゲン				
J112	コーン				
Q102	油				大豆
Q601	中華だし			小麦	大豆・鶏肉
5344	水				
Q002	醤油			小麦	大豆
Q301	塩	*			
	★味噌汁				
A104	かぼちゃ				
A206	玉ねぎ				
A352	えのき				
A734	青ねぎ				
Q203	味噌				大豆
Q202	味噌				大豆
8998	だし[無添加]				さば
	★フルーツ				
G017	バナナ				バナナ
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳			乳	
B329	いりこ				

卵つなぎ・乳つなぎ×は、ベーコンなし
ソテーに変更

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
醸造アルコール・米・米麹・糖類	調味料(アミノ酸)・酸味料
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩	製造用剤(アルコール)
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	製造用剤(アルコール)
もち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
馬鈴薯澱粉	
米	
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	山梨糖・調味料(アミノ酸等)・増粘多糖体(カラメル)・酸味料(クエン酸)・着色料(赤色素・黄色素)・香料(バニリン・安息香)
食用大豆油・食用なたね油	
デキストリン・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
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)
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	
片口いわし・食塩	—