





2014年11月10日(月) 3歳以上 普段

一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	370 kcal
たんぱく質 g	16.2 g
脂質 g	15.1 g
カルシウム mg	184 mg
鉄 mg	1 mg
食塩相当量 g	1.7 g

★ロールパン  
かぼちゃコロッケ  
★ウインナーと大豆のトマト煮  
スープ  
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	備考
4105	★ロールパン ロールパン	小麦・乳	大豆	乳/パン×は、パンなし 《代替持参》
J010	★かぼちゃコロッケ かぼちゃコロッケ	小麦・乳	大豆	乳つなぎ×は、コロッケなし 《代替持参》
Q102	油		大豆	
D011	★ウインナーと大豆のトマト煮 ウインナー	卵	大豆	卵つなぎ×はウインナーなし トマト煮に変更
X068	水煮大豆			
A206	玉ねぎ			
A001	人参			
J192	インゲン		大豆	
Q102	油		大豆	
Q301	塩		小麦	
L101	小麦粉		大豆・シリアル	
Q510	ケチャップ			
Q007	ウスターーソース			
R099	水			
A051	★スープ キャベツ			
J108	ほうれん草			
A001	人参			
J112	コーン			
B999	ブイヨン(無添加)		鶏肉	
Q301	塩			
G006	★フルーツ りんご		りんご	
	★牛乳・いりこ	乳		牛乳×は牛乳なし
O536	牛乳			
B329	いりこ			

【中】…中心温度85°C1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】…次回塩素強ナトリウムで消毒する

食品原材料	食品添加物
小麦粉・卵・マークル・先林園味噌・味噌を主な原料とする食品・パン・穀類・食塩	加工助剤・漂白剤・カラント・防腐剤(パラヒ酸・スルホ酸・ソルビ酸)
かぼちゃ・豚肉・パン粉・小麦粉・たけねぎ・豆類・醤油・ソース・オリーブ油・植物油・食油・レンチン・大根	食用大豆油・食用なたね油
水煮大豆・玉ねぎ・人参・人参粉・水・水煮豆・水煮玉ねぎ・水煮人参・水煮人参粉・水煮人参葉・水煮人参茎・水煮人参葉粉・水煮人参茎粉・水煮人参葉粉・水煮人参茎粉	水・調味料(アミノ酸等)・酸化チタン・酸化鉄・酸化マグネシウム・酸化アルミニウム・酸化チタニウム・酸化マグネシウム・酸化アルミニウム・酸化チタニウム・酸化マグネシウム・酸化アルミニウム
トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たけねぎ・香辛料	トマト・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・食塩・たけねぎ・香辛料
ブイヨン(マート・スープ)にんじん・そら豆・鶏肉・鶏卵(卵黄・ふりかけ)・きのこ・玉ねぎ・アヒージョ・醤油	増粘剤(カラメルアガリ)・カラメル色素・甘味料(ゼラチン)
片口いわし・食塩	

2014年11月11日(火) 3歳以上 基

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	387 kcal
たんぱく質 g	19.1 g
脂質 g	6.6 g
カルシウム mg	197 mg
鉄 mg	1.4 mg
食塩相当量 g	1.9 g

さつま芋ご飯  
アシの味噌煮  
もやしとチンゲン菜のごま和え  
すまし汁(豆腐)  
牛乳・いりこ

【中】…中心温度85°C1分間を確認 【指】…手指・用具・手洗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	★さつま芋ご飯 滋賀県産こしひかり		
A201	さつま芋		
Q301	塩		
D641	★アシの味噌煮 アシ		
Q204	赤だし味噌	A	大豆
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	小麦
Q502	酒	A	大豆
9000	和風だし	A	
A004	★もやしとチンゲン菜のごま和え 本もやし		
W039	チンゲンサイ		
A001	人参		
R008	ごま和えの素	小麦・乳	大豆・ひば・鶏肉・ごま
Q001	醤油	A	小麦
K001	★すまし汁(豆腐) 豆腐		大豆
A206	玉ねぎ		
L560	わかめ		
A352	えのき		
8998	だし[無添加]		
Q001	醤油	小麦	さば
Q014	みりん		大豆
Q301	塩		
O536	★牛乳・いりこ 牛乳	乳	
B323	いりこ		

製調・ごま×はごま和えの素なし  
和え物に変更(出し・醤油・みりん)

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
大豆・食塩・アルコール	調味料(アミノ酸等)
挽脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 醸造アルコール・米・米麹・麹類 米酢・ヰヌ(ヒラ・ユード・ムジライ)・皿は野村(かつらし留光・そうだかつお坂・波宗)・ホ	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸)・酸味料 調味料(アミノ酸等)
ごま・ひば・鶏肉・ごま 脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・墨繪ぶどう醤油	調味料(アミノ酸等) 製造用剤(アルコール)
大豆・水	殺菌剤(にがり)
湯通し塩蔵わかめ	
きなこ・いも・筍・かつお節・かつおまぐろエビス・むろ跡・そうだかつお節・鰹骨エキス 挽脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・墨繪ぶどう醤油 もち米・米麹・醸造アルコール・麹類	製造用剤(アルコール)
片口いわし・食塩	



2014年11月17日(月) 3歳以上 基

一食当りの栄養価	
エネルギー kcal	473 kcal
たんぱく質	15.7 g
脂質	10.5 g
カルシウム	220 mg
鉄	2 mg
食塩相当量	1.0 g

麦ご飯  
豚肉と大根の照り煮  
蒸さつまいも  
味噌汁  
フルーツ  
牛乳・いりこ

【中】…中心温度35°C1分間を確認 【消】…手袋・用具・みな板の使用前消毒を行う  
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次回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	滋賀県産ごしひかり		
L831	押麦		
	★豚肉と大根の照り煮		
C102	豚肉	豚肉	
C125	豚肉	豚肉	
K118	大根	大豆	
A002	大根		
A001	人参		
K301	コンニャク		
L404	干しいたけ		
J101	グリーンピース		
Q401	砂糖	A	
Q002	醤油	A	
Q502	酒	A	
Q014	みりん	A	
A301	生姜		
9000	和風だし		
L108	片栗粉	A	
	★蒸さつまいも		
A201	さつまいも		
	★味噌汁		
L301	とうめん		
A104	かほぢや		
A200	玉ねぎ		
J188	ほうれん草		
Q203	味噌		
Q202	味噌		
B998	だし無添加		
	★フルーツ		
Q005	オレンジ		
	★牛乳・いりこ		
D538	牛乳	乳	
B320	いりこ		

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
豆乳・でん粉・ぶどう粒・植物油(植物油脂)	トレイロース・豆乳用凝固剤
コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰	
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・米麹・麹類	調味料(アミノ酸)・酸味料
もち米・米麹・醸造アルコール・麹類	
まろ・味噌(グマニー味・ぶどう味)・日本酒(かわみやし物本・くうだいひおがし物本)・水	調味料(アミノ酸等)
馬鈴薯澱粉	
小麦粉・食塩	
大豆・米・塩	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
さとうきび・れんが・かつお節・かつおさくらエキス・むらな・しじみかつお節・昆布エキス	
片口いわし・食塩	



2014年11月21日(金) 3歳以上 昼

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	450 kcal
たんぱく質 g	14.9 g
脂質 g	11.2 g
カルシウム mg	220 mg
鉄 mg	1.8 mg
食塩相当量 g	1.8 g

麦ご飯  
白身魚フライ  
昆布イリチー  
味噌汁(白菜・わかめ)  
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】…冷蔵保管する 【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
<b>★麦ご飯</b>			
L826	淮山銀芽ごしひかり		
L831	押麦		
<b>★白身魚フライ</b>			
Q506	白身魚フライ	小麦	大豆
Q102	油		大豆
<b>★昆布イリチー</b>			
L511	旨切昆布		
L402	千切大根		
K302	コンニャク		
K107	うず揚げ		大豆
A001	人參		
J192	インゲン		
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	
<b>★味噌汁(白菜・わかめ)</b>			
A052	白菜		
J191	小松菜		
L560	わかめ		
L320	昆布		
Q203	味噌		大豆
Q202	味噌		大豆
8998	だし[無添加]		さば
<b>★フルーツ</b>			
G017	バナナ		バナナ
<b>★牛乳・いりこ</b>			
O596	牛乳	乳	
B329	いりこ		

バナナ×は、バナナなし  
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
ホモソ/ソイ粉・小麦粉・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)
青苔大根 コンニャク精粉・海藻粉・食用石灰 大豆・植物油脂	膨脹剤・消泡剤
食用大豆油・食用なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩 もち米・米麹・醸造アルコール・練乳 食糖・植物性グラニュー糖・植物油・植物性たんぱく質・モチダがつぶやし酵母・カゼイン	製造用剤(アルコール) 調味料(アミノ酸等)
湯通し昆布わかめ 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 昆布・いわしあわびお節・かつおぶくろエキス・むろおじそ・うすがかつお節・昆布エキス	酒粕
片口いわし・食塩	



2014年11月28日(金) 3歳以上 晩

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	445 kcal
たんぱく質 g	16.9 g
脂質 g	12.7 g
カルシウム mg	243 mg
鉄 mg	1.6 mg
食塩相当量 g	1.9 g

★麦ご飯  
ハオユー豆腐  
もやしの青のり和え  
味噌汁(大根・南瓜)  
フルーツ  
牛乳・いりこ

【中】…中心温度85°C1分間を確認 【消】…手洗・吊具・まな板の直前消毒を行う  
【加】…加熱する 【冷】…冷蔵管理する 【次】…次回塩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
L82B	★麦ご飯 滋賀県産こしひかり		
LB31	卵黄		
K001	★ハオユー豆腐 豆腐	大豆	ごま油・乳調×は、中華調味料なしに変更 (中華だし・特油・酒・みりん・片栗) ※かにエキスは該当なし
C102	豚肉	豚肉	
C125	豚肉	豚肉	
A052	白菜		
A001	人参		
A206	玉ねぎ		
Q102	油	大豆	
Y311	オイスタークリーナー	△	
Q605	中華調味料	小麦・かに・卵	大豆・豚肉・魚肉・ごま
B000	中華だし	小麦	大豆・豚肉
I_108	片栗粉		
J704	枝豆		大豆
A004	★もやしの青のり和え 太もやし		
A101	胡瓜		
E101	ちくわ	小麦	大豆・豚肉
I_530	あおさ粉		
Q001	醤油	小麦	大豆
Q014	みりん		
B000	和風だし		
A104	★味噌汁(大根・南瓜)		
A002	かぼちゃ		
A352	えのき		
A734	青ねぎ		
Q203	味噌	大豆	
Q202	味噌	大豆	
B008	だし無添加	吉賀	
C005	★フルーツ オレンジ	オレンジ	
O53B	★牛乳・いりこ 牛乳	乳	牛乳×は牛乳なし
B320	いりこ		

食品原材料	食品添加物
大豆・水	調理剤(にがり)
食用大豆油・食用ひなたね油 かきじ・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・食塩・たん白加水分解物 大豆・豚肉・魚肉・ごま	調理用(ソース等)・調味料(塩・味噌等)・カントク系・調味料・セイ 立派・豚肉エキス・砂糖・醤油・味噌・豚肉エキス・ネギパウダー・西洋アロエ・香辛料 チキンエキス・味噌・豚肉・豚肉エキス・オーソンパウダー・ガーリックパウダー・白飯粉・ジンジャー・パウダ ル・グリーンペッパー・テカストリート・ガム・ガム・マクロビオティカル 馬鈴薯澱粉
魚肉・でん粉・植物たん白・ぶどう糖・食塩・植物油・砂糖・光明調味液・豚脂	加工でん粉・調味料(ミン酸ナトリウム・ソルビトール・PH調整剤)
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)
毛ち米・米麴・醸造アルコール・糖類	
企画・精肉(グラニー・種・みどり種)・味噌(味噌・かづら味噌・味素・イタヒカツ味噌・味付)・味	調味料(アミノ酸等)
大豆・米・酒	酒精(アルコール)
大豆・米・食塩	酒精
吉賀・いわし幼・かつお節・かつおまぐろエキス・むろめ・ごうじかつお節・酵母エキス	
片口いわし・食塩	