

2015年5月8日(金) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価

ロールパン ハンバーグデミグラスソース ★フレンチサラダ ★クリームコーンスープ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	432 kcal
	たんぱく質	17.6 g
	脂質	16.4 g
	カルシウム	192 mg
	鉄	1.1 mg
	食塩相当量	2.8 g

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・乳(つなぎ)・小麦(パン・パン粉)
	★ハンバーグデミグラスソース		
I863	チーズ・インハンバー	小麦・乳	大豆・牛肉・豚肉・鶏肉
V872	なたね油		
7461	玉ねぎ		
Z692	デミグラスソース1kg	小麦・乳	大豆
V916	ケチャップ		
V909	塩		
	★フレンチサラダ		
I370	ブロッコリー		
I369	グリーンアスパラガス		
7392	胡瓜		
V093	コーン		
I681	フレンチドレッシング	卵	
V910	砂糖		
	★クリームコーンスープ		
8493	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉
7384	じゃが芋		
7419	白菜		
7459	人参		
V092	グリーンピース		
V872	なたね油		
I789	クリームコーン		
V909	塩		
8668	ブイヨン		鶏肉
6232	牛乳	乳	
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	
8602	いりこ		青魚(原型)

乳パン×はパンなし
《代替持参》

乳つなぎ・乳調味料×は
ハンバーグデミグラスソースなし
《代替持参》

→卵マヨネーズ×はフレンチドレッシングなし
(塩・酢・砂糖)

→卵つなぎ・牛乳・乳つなぎ×は
ベーコン・牛乳なし
コンソメスープに変更(ブイヨン・塩)

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
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
なたね油	リン酸塩製剤(0.24)、香料製剤(0.01)、クチナシ黄色素
玉ねぎ、トマト、砂糖、発酵エキス・酵母エキス、食塩、肉類ペースト、パプリカ、にんにく、粉末糖、ぶどう糖、漂白剤・水分分解物、香味油、香料	デキストリン、香辛料、増粘剤(加工澱粉)
トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	ぶどう糖果糖液糖・香辛料
食用植物油脂・糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩	増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸等)・香料・着色料・リン酸塩(リン酸カルシウム)・乳化剤・水分分解物・香料・増粘剤
豚バラ肉、糖類(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白、粉末油脂、大豆たん白、香辛料	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、亜硫酸Na、フェニル色素
なたね油	
スイートコーン・砂糖・食塩	増粘剤(加工でん粉)
食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
生乳100%	
片口いわし	酸化防止剤(ビタミンE)

2015年5月11日(月) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
麦ご飯 ★炒り豆腐(ゴマ油なしE)・当日解 ★揚シューマイ 白菜の中華和え(ごま入り) フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	460 kcal
	たんぱく質	18.9 g
	脂質	14.4 g
	カルシウム	239 mg
	鉄	1.7 mg
	食塩相当量	0.9 g

一食当りの栄養価	
エネルギー-kcal	460 kcal
たんぱく質	18.9 g
脂質	14.4 g
カルシウム	239 mg
鉄	1.7 mg
食塩相当量	0.9 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

[illegible]

→卵つなぎ・卵を含む食品・乳つなぎ・乳調味料×は
揚シューマイなし《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

食品原材料	食品添加物
丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル、炭酸Ca)
なたね油	
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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
水あめ・コーンステアーチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・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)
トッピング:たまご、鶏肉、青豆、加工デングリン、乾果(無添加の小豆、パン粉、砂糖、しょうが、食塩、酵母粉、調味料(アミノ酸))、黒胡椒、カレー粉、食塩、調味料	
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	アルコール・クエン酸
水あめ・コーンステアーチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
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)
食用ごま油・食用なたね油	
片口いわし	酸化防止剤(ビタミンE)

2015年5月12日(火) 3歳以上 昼食 一食当りの栄養価

麦ご飯 麻婆豆腐 さつま芋のあめがらめ(ゴマなし) ほうれん草ともやしのごま和え フルーツ 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	472 kcal
	たんぱく質	16.2 g
	脂質	11.7 g
	カルシウム	240 mg
	鉄	1.9 mg
	食塩相当量	1.2 g

[illegible]

【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
丸大豆、食塩	凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))、清濁剤(グリセリン)脂肪酸エステル、炭酸Ca
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等) pH調整剤
なたね油	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール 穀物酢(米・アルコール・酒粕)	
ごま・砂糖・粉末しょうゆ・エキス(醤油・昆布・チキン)・ごま油・食塩・馬鈴薯でんぷん・調味料(アミノ酸等)	
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
片口いわし	酸化防止剤(ビタミンE)

2015年5月15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kcal	469 kcal
たんぱく質	16.9 g
脂質	12.5 g
カルシウム	166 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	0.7 g

菜めし
豚肉のおかか炒め
インゲンともやしのごま和え
さつま芋のレモン煮
みかん入りオレンジかん
牛乳・いりこ

[illegible]

ごま×は菜めしなし白ご飯に変更

乳調味料・ごま・ごま油×は
ごま和えの素なしお浸しに変更
(和風だし・上白・醤油)

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

[illegible]

2015年5月18日(月) 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kcal	354 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	12.9 g
カルシウム	177 mg
鉄	1.1 mg
食塩相当量	1.6 g

ロールパン
鶏肉と野菜のスープ煮
ツナサラダ
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]

→乳パン×はパンなし
《代替持参》

→ごま×はごまドレッシングなしツナサラダ(塩)

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2015年5月19日(火) 3歳以上 昼食

2015年5月19日(火) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
★五目あなかけラーメン ナムル ★蒸しパン(いちご) 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	362	kcal
	たんぱく質	15.5	g
	脂質	11.8	g
	カルシウム	209	mg
	鉄	1.2	mg
	食塩相当量	4.5	g

[illegible]

【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]

2015年5月22日(金) 3歳以上 昼食		一食当りの栄養価	
中華おこわ サバの塩焼 もやしの青のり和え(ごまなし) 味噌汁 牛乳・いりこ	エネルギー	kcal	435 kcal
	たんぱく質	g	19.6 g
	脂質	g	12.9 g
	カルシウム	mg	160 mg
	鉄	mg	1.9 mg
	食塩相当量	g	2.1 g

一食当りの栄養価	
エネルギー	kcal 435 kcal
たんぱく質	19.6 g
脂質	12.9 g
カルシウム	160 mg
鉄	1.9 mg
食塩相当量	2.1 g

コード	材料			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				
I837	もち米1kg				
8538	豚ミンチ				豚肉
7459	人参				
7463	ごぼう				
V092	グリーンピース				
V872	なたね油				
V910	砂糖	B			
V953	みりん	B			
V941	醤油			小麦	大豆
V937	醤油			小麦	大豆
I235	オイスターソース	C		小麦	大豆・貝
V951	酒	C			
I182	鶏ガラだし	C			鶏肉
I481	ごま油	C			ごま・ごま
	★サバの塩焼				
V275	サバ				さば
V909	塩	*			
V872	なたね油				
	★もやしの青のり和え(ごまなし)				
6174	太もやし				
7392	胡瓜				
V093	コーン				
I050	青のり				
V941	醤油			小麦	大豆
V953	みりん				
9000	和風だし				魚介エキス
	★味噌汁				
7407	ほうれん草				
7389	かぼちゃ				
7461	玉ねぎ				
V906	麦みそ(麦・米)				大豆
8998	だし(無添加)				さば・魚介類・魚介エキス
	★牛乳・いりこ				
O536	牛乳			乳	
8602	いりこ				青魚(原型)

サバ×はサバの塩焼なし
《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
なたね油	
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
脱脂加工大豆・大豆・小麦・米・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
脱脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール	
かきエキス・果糖ぶどう糖液糖・食塩・でん粉・砂糖・醸造酢	たんぱく加水分解物・水あめ・酒精・酸味料
米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁	デキストリン、香辛料、調味料(アミノ酸等)pH調整剤
食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、	
食用ごま油・食用なたね油	
まさば・食塩	PH調整剤・クロレラエキス
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・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
水あめ・コーンスターチ・じゃがいもでん粉・さつまいもでん粉・酵素・米・米こうじの醸造調味料・米・米こうじ・食塩・醸造酢	アルコール・クエン酸
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)
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	酸化防止剤(ビタミンE)

一食当りの栄養価

★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(ブロッコリー・ワカメ) 牛乳・いりこ	エネルギーkcal	407 kcal
	たんぱく質	12.7 g
	脂質	15.8 g
	カルシウム	172 mg
	鉄	1.3 mg
	食塩相当量	2.4 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×はポークウィンナーなし

甲殻類(えび・かに)・乳料理×は
カニコロツケなし
《代替持参》

牛乳×は牛乳なし

[illegible]

2015年5月26日(火) 3歳以上 昼食

一食当りの栄養価	
エネルギーkcal	593 kcal
たんぱく質	15.9 g
脂質	20 g
カルシウム	181 mg
鉄	1.5 mg
食塩相当量	2.2 g
チキンピラフ(ブイオン) ミニドッグ ★マカロニサラダ スープ(小松菜・人参・わかめ フルーツ(バナナ) 牛乳・いりこ	

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品
	★チキンピラフ(ブイオン)		
L826	滋賀県産こしひかり		
R099	水		
8668	ブイオン		鶏肉
V909	塩		
8442	鶏肉		鶏肉
7459	人参		
7461	玉ねぎ		
V092	グリーンピース		
V872	なたね油		
8668	ブイオン	*	鶏肉
V909	塩	*	
	★ミニドッグ		
I934	ミニアメリカントッグ13g×40個	小麦	大豆
V872	なたね油		
V916	ケチャップ		
	★マカロニサラダ		
I076	マカロニ	小麦	
I828	ブロッコリー		
7392	胡瓜		
V093	コーン		
V991	マヨネーズ	卵	大豆
V909	塩	*	
	★スープ(小松菜・人参・わかめ)		
7441	小松菜		
7459	人参		
7518	ワカメ		
8999	ブイオン(無添加)		鶏肉・魚介エキス
V909	塩		
	★フルーツ		
7491	バナナ		バナナ
	★牛乳・いりこ		
O536	牛乳	乳	青魚(原型)
8602	いりこ		

卵マヨネーズ×はマヨネーズなし(塩)

バナナ×はバナナなし《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
食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
なたね油	
食用とうもろこし油・チキンエキスパウダー・かつおエキス粉末・たまねぎ・セロリ	デキストリン・ぶどう糖・酵母エキス・たん白加水分解物・香辛料
小麦粉・黒肉ササミ・パーム油・砂糖・てん粉・パン粉・植物油脂 粉末状植物性たん白・ペースト状小麦たん白・食塩・たまねぎエ キス 香味・食用油・香辛料・かつおエキス・醸造酢 なたね油 トマト・砂糖・醸造酢・食塩・たまねぎ	酵母エキス・加工でん粉・D-ソルビトール ベーキングパウダー・炭酸Ca・調味料(アミノ酸等) 香料・着色料(クチナシ)・香辛料抽出物 着色料(トマトリコピン) ぶどう糖果糖液糖・香辛料
マカロニ・スパゲティ(乾)	
食用植物油・水あめ・卵・醸造酢・食塩・調味料(アミノ酸)・レモン果汁	香辛料抽出物
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・たまねぎ・香辛料・セロリ・水	
片口いわし	酸化防止剤(ビタミンE)

2015年5月29日(金) 3歳以上 昼食

2015年5月29日(金) 3歳以上 昼食	一食当りの栄養価	
麦ご飯	エネルギーkcal	445 kcal
アジの蒲焼風	たんぱく質	17.8 g
★ハムと野菜のソテー	脂質	12 g
味噌汁(さつま芋・もやし)	カルシウム	173 mg
フルーツ	鉄	1.5 mg
牛乳・いりこ	食塩相当量	1.5 g

[illegible]

卵つなぎ・乳つなぎ×は
ロースハムなし野菜のソテーに変更

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

[illegible]