

一食当りの栄養価		
エネルギー	476 kcal	エネルギー
たんぱく質	20.1 g	たんぱく質
脂 質	15.2 g	脂 質
炭水化物	61.4 g	炭水化物
カルシウム	170 mg	カルシウム
鉄	1.2 mg	鉄
食塩相当量	1.9 g	食塩相当量

[中]…中心温度65°C分野を施設【指】…手指・用具・まな板の直前消毒を行なう
[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	アリキニ食品	アリキニ食品
V826	★麺 豆乳 餃子二ひかり		
7641	卵 玉子		
V909	★鶏肉のペーチューシース		
V933	鶏肉		
V930	小麦粉	小麦	
V872	なべね油(赤)		
I947	ワイン(赤)		
V919	チゲヤップ		
V910	泡箱		
V931	醤油		
J182	豆力だし		
R059	水		
V731	片栗粉		
V825	★ほれん草とソーナのソテー		
V142	ソナフレーク		
7461	ほれん草		
V033	コーン		
V865	ハタ		
V931	醤油		
V908	塩		
V391	★スープ(チャバツ・ホット)		
7384	チャバツ		
7496	人参		
8999	ブイヨン(無添加)		
V909	塩		
0536	★牛乳・いりこ	牛乳	
0662	いりこ		

→乳製品 ×はバターなし

→牛乳、×は牛乳なし

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	★麺 食用塩 二ひかり		
7641	卵		
V909	★鶏肉のペーチューシース		
V933	鶏肉		
V930	小麦粉	小麦	
V872	なべね油(赤)		
I947	ワイン(赤)		
V919	チゲヤップ		
V910	泡箱		
V931	醤油		
J182	豆力だし		
R059	水		
V731	片栗粉		
V825	★ほれん草とソーナのソテー		
V142	ソナフレーク		
7461	ほれん草		
V033	コーン		
V865	ハタ		
V931	醤油		
V908	塩		
V391	★スープ(チャバツ・ホット)		
7384	チャバツ		
7496	人参		
8999	ブイヨン(無添加)		
V909	塩		
0536	★牛乳・いりこ	牛乳	
0662	いりこ		

なべね油
赤ワイン(加熱)
ドウモ・玉子・全粒・酒粕・乳酸・酒石酸・水
豚肉・果実(ヒトカサチ・ヒツジ・ヒヨウ・ヒツジ)・味噌・ぶどう・醤油
トマト・妙糖・醸造酢・食塩・たまねぎ
豚脂加工豆 大豆 小麦 食塩・アルコール
食塩、食用油油、チキンエキス、野菜エキス、
チキンエイジング調味料、味噌

さばのまぐろ・大豆油・全粒 野菜エキス・調味料(アミノ酸)

生乳 バリスタン種(98.5)、全塩(1.5)
豚脂加工豆 大豆 小麦 食塩・アルコール

きはたまぐろ・大豆油・全粒 野菜エキス・調味料(アミノ酸)

2015年6月2日(火) 3歳以上 屋食	
一食当りの栄養素	
エネルギー kcal	433 kcal
たんぱく質 g	19.1 g
脂質 g	10.5 g
炭水化物 g	63.4 g
カルシウム mg	208 mg
鉄 mg	1.7 mg
食塩相当量 g	2.1 g

* 中心温度85℃1分間を標準 [脂]・[糖]・[蛋白・乳製品]版の面煎調理を行った
[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	アカルギー食品	アカルギー食品
L826	*麦ご飯		
7641	油質		
6704	*サケのムニエルタルタルソース		
V730	小麦粉	小麦	小麦
V909	油		
V872	なにわ油		
7392	胡瓜		
7461	玉ねぎ		
V951	マヨネーズ	卵	大豆
V954	穀物酢		
V910	砂糖		
V909	塩		
V710	*星布イリチ		
6184	細切り星布		
6322	切干大根(2140gP)	大豆	大豆
9012	うす揚		
7459	生いじたけ(2100g, P)		
V872	人参		
V910	なにわ油		
V937	砂糖		
9020	本みりん(1.8L)日本	小麦	大豆
V967	和風だし		
R099	水		
V906	麦みそ(麦・米)	小麦	大豆
9998	だし(無添加)		
V739	*味噌汁(白菜・南瓜)		
7419	白菜		
A734	骨なき		
V703	骨		
V906	麦みそ(麦・米)	小麦	大豆
9998	だし(無添加)		
V7471	*フルーツ		
V7471	オレンジ	オレンジ	
V536	*牛乳・いりこ	牛乳	大豆
B602	いりこ		

→卵マヨネーズ×はタルタルソースなし
ケチャップに変更

コード	材料	食品原材料	食品添加物
L826	*麦ご飯		
7641	油質		
6704	*サケのムニエルタルタルソース		
V730	小麦粉	小麦	
V909	油		
V872	なにわ油		
7392	胡瓜		
7461	玉ねぎ		
V951	マヨネーズ	卵	大豆
V954	穀物酢		
V910	砂糖		
V909	塩		
V710	*星布イリチ		
6184	細切り星布		
6322	切干大根(2140gP)	大豆	大豆
9012	うす揚		
7459	生いじたけ(2100g, P)		
V872	人参		
V910	なにわ油		
V937	砂糖		
9020	本みりん(1.8L)日本	小麦	大豆
V967	和風だし		
R099	水		
V906	麦みそ(麦・米)	小麦	大豆
9998	だし(無添加)		
V7471	*フルーツ		
V7471	オレンジ	オレンジ	
V536	*牛乳・いりこ	牛乳	大豆
B602	いりこ		

2015年6月5日(金) 3歳以上 尿食		一食当りの栄養素	
工本料	1.9 kcal	469 kcal	
たんぱく質	17.7 g	13.6 g	
脂質		65.9 g	
炭水化物		134 mg	
カルシウム		2.1 mg	
鉄		1.3 g	
全塩相当量			

【中】…中心温度 85°C 分間に碰到
【加】…加熱する【斧】…冷蔵庫管理する

2015年6月8日(月) 3歳以上 屋食		一食当りの栄養素	
		エネルギー kcal	503 kcal
		たんぱく質	13.6 g
		脂質	16.7 g
		炭水化物	72 g
		カロリーカロリー	173 kcal
		タン	1.1 mg
		食塩相当量	2.2 g

[中]…中心温度が5°C1分間を離脱 「冷」…手指・用具・まな板の直射日光下で行う
[加]…加熱する 「冷」…冷蔵庫管理する 「火」…火垂揚器具ナヘラムで行なう

コード 物料		食品添加物	
1826 ★麦ご飯			
7641 麦			
★ポークシチュー			
8429 豚肉	豚肉		
7384 じゃが芋			
7459 人参			
7461 玉ねぎ			
V092 グリーンピース			
V872 なたね油			
R099 水			
1156 ハヤシルー	小麦 大豆・豚肉		
★サラダ			
1384 かいにかま	小麦・かに・卵 大豆	一卵つなぎ・卵マヨネーズ×	
7391 キャベツ		かいにかま・フレンチドレッシングなし	
7392 胡瓜		1039青じそフレッシングに變更	
1681 フレンチドレッシング	卵	食用植物油脂・糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩	
7471 ★オレンジ		酸味料(キサラングム)・調味料(アミノ酸)	
★★牛乳・いりこ	乳	香料抽出物・香料・バウダー	
0536 牛乳	大豆	香料抽出物・香料・醸味料	
8602 いりこ			

コード 物料		アリギーター・食品	
1826 ★麦ご飯			
7641 麦			
★ポークシチュー			
8429 豚肉	豚肉		
7384 じゃが芋			
7459 人参			
7461 玉ねぎ			
V092 グリーンピース			
V872 なたね油			
R099 水			
1156 ハヤシルー	小麦 大豆・豚肉		
★サラダ			
1384 かいにかま	小麦・かに・卵 大豆	一卵つなぎ・卵マヨネーズ×	
7391 キャベツ		かいにかま・フレンチドレッシングなし	
7392 胡瓜		1039青じそフレッシングに變更	
1681 フレンチドレッシング	卵	食用植物油脂・糖類(砂糖 ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢・食塩	
7471 ★オレンジ		酸味料(キサラングム)・調味料(アミノ酸)	
★★牛乳・いりこ	乳	香料抽出物・香料・バウダー	
0536 牛乳	大豆	香料抽出物・香料・醸味料	
8602 いりこ			

2015年6月3日(火) 3歳以上 屋食

一食当たりの栄養価	
エネルギー kcal	559 kcal
たんぱく質	18.8 g
脂質	19 g
炭水化物	74.8 g
カロリーグル	194 kcal
糖質相当量	1.7 mg
食塩相当量	3.3 g

コード	材料	アルギニ食品	アルギニ食品	食品添加物
L826	★目子ヤーン			
1185	ミートボールの甘酢あんかけ 白菜のおかか和え ★スープ(豆腐・もやし) 牛乳シリコ	小麥・かに 大豆・豚肉 魚介エキス・魚 卵・乳	小麥・かに 大豆・豚肉 魚介エキス・魚 卵・乳	香辛料・デキストリン・たんぱく質加工助剤 調味料(アミノ酸等)・加工助剤(NA) なん白加工粉・香料・調味料(アミノ酸等) 調味料(アミノ酸等)・加工助剤(アミノ酸等) 着色料(ココナツ) 香料抽出物・水
8494	ロースハム	大豆・豚肉	卵・乳	卵・ロースハム・ごま油なし ヨーン入りチャーハンに変更
V872	なたね油			金剛ごま油・金剛なたね油
7461	玉ねぎ			金剛ごま油・金剛なたね油 チーズ・豚肉・野菜エキス、
A734	青ねぎ			豚肉加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
7942	二芳油			二芳ごま 鶏肉
V909	醤油			小麦
V937	醤油			卵
7608	卵			
V872	なたね油			なたね油
V909	醤			【ごつごく】(52.0%)まろびき(18.6%)ごぼう(6.3%)ごぼうごじやく(6.3%)ごぼうごじやく(6.3%)やがいも(6.7%)豚脂(3.7%)塩(0.9%)砂糖(0.7%)こしょう(0.28%)
V538	ミートボールの甘酢あんかけ	小麥・乳	大豆・豚肉・鶏肉	《やわらか》 「乳つなぎ×はミートボール甘酢あんかけなし
V872	なたね油			なたね油
V910	砂糖			動物性米アガベゴール・潤滑
V954	製粉用			豚脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・アルコール
V931	醤油			ミートボール・醤油・食塩・たまねぎ 食鹽・食油用油、チーズ・エキス・野菜エキス、
V916	ケチャップ			テキスリーン・香料(アミノ酸等)・口調味料
1182	醤油ラ tail			
R098	水	A		
V731	片栗粉			
7419	★白菜のたまごかけ和え			
7441	白菜			
7459	小松菜			
1395	人参			
V941	醤油			
9020	本みりん(1.8L)日本	日		
V967	和風ミシ			
R099	水			
9565	花かつお			
8319	★スープ(豆腐・もやし)			
6173	豆腐			
V084	太もやし いんげん			
6998	ブイヨン[無添加]			調味・魚介エキス
V909	塩			デキストリン・ごぼう糖・食用どうろこうじ油・チキンエキス・バウダード・酵母エキス かつおエキス・調味料・なん白加工粉・食油・香料・セロリ・水
7363	ミニフィナンシェブラン			一卵葉子・乳葉子×はミニフィナンシェな 《代餐持参》
0536	★牛乳・いりこ	大豆		→牛乳×は牛乳なし
8602	牛乳	乳	大豆	

2015年6月12日(金) 3歳以上 小金		
一食当りの栄養素		
エネルギー kcal	318 kcal	
たんぱく質 g	12.1 g	
脂質 g	7.9 g	
炭水化物 g	48.3 g	
カロリーグラム	194 kcal	
鉄	1.4 mg	
食塩相当量	5.7 g	

【中】…中心体温35℃:分離を確認 [指]…手袋・用具・まな板の直前消毒を行なう
【加】…加熱する【冷】…冷蔵管理する【次】…次重複蒸殺ナトリウムで消滅する。

コード	材料	アリギーター食品	アリギーター食品
8353	★きつねうどん	小麦	小麦粉、食鹽、醸造酢、還元水飴
7688	そぼろ小松菜味付け油揚げ	小麦	油揚げ、醤油、調味料
V410	牛乳・いりこ	小麦・卵	すりごうさり身・いよいよさり身・小麦粉・タピオカでん粉・粉類・じやかしめでん粉・食塩・卵白・大豆油
7519	ワカメ	小麦	しょうゆ、昆布、みりん
V976	昆布つゆ	小麦	かつお節エキス、昆布エキス、糸干しエキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミ酸等)、乳酸
F099	水		
8677	だし昆布		
8425	★そぼろ小松菜		
7441	豚ミンチ		
7441	小松菜		
7459	人参		
V093	コン		
V872	なたね油		
V910	砂糖		
V937	醤油		
9020	本みりん(18L)日本		
V951	酒		
V967	和風だし		
7471	フルーツ		
	★オレンジ		
	★牛乳・いりこ		
0536	牛乳	乳	→牛乳×は牛乳なし
8602	いりこ	大豆	

コード	材料	食品原材料	食品添加物
8353	★きつねうどん	小麦粉、食鹽、醸造酢、還元水飴	
7688	そぼろ小松菜味付け油揚げ	油揚げ、醤油、調味料	防腐剤(ナトリウム・コハク酸・酸味料)
V410	牛乳・いりこ	すりごうさり身・いよいよさり身・小麦粉・タピオカでん粉・粉類・じやかしめでん粉・食塩・卵白・大豆油	
7519	ワカメ	しょうゆ、昆布、みりん	かつお節エキス、糸干しエキス、昆布エキス、アルコール、調味料(アミ酸等)、乳酸
V976	昆布つゆ		
F099	水		
8677	だし昆布		
8425	★そぼろ小松菜		
7441	豚ミンチ		
7441	小松菜		
7459	人参		
V093	コン		
V872	なたね油		
V910	砂糖		
V937	醤油		
9020	本みりん(18L)日本		
V951	酒		
V967	和風だし		
7471	フルーツ		
	★オレンジ		
	★牛乳・いりこ		
0536	牛乳	乳	→牛乳×は牛乳なし
8602	いりこ	大豆	

2015年6月16日(火) 3歳以上 屋食		一食当りの栄養素
カレーライス	エネルギー kcal	483 kcal
もやしとチゲ・サツマイモ	たんぱく質 g	13 g
フレーク	脂質 g	12.8 g
牛乳・いりこ	炭水化物 g	76.6 g
	カリシウム mg	163 mg
	鉄 mg	1.2 mg
食塩相当量	g	1.5 g

[中]…中火温度95°C1分間を確認 [指]…手指・用具・布など直接消費を行つ
[加]…加熱する [冷]…冷蔵管理する [次]…次至細菌学的リコームで消毒する

コード	材料	アレルギー食品	アレルギー食品	食品添加物	食品添加物
L826	★カレーライス				
8444	鶏肉				
7381	じゃが芋				
7461	玉ねぎ				
7459	人参				
V872	なにわ油				
8999	カレーブレーキ				
6173	★もやしとチゲの二季和え				
7393	太ちぢれ				
1395	塩味空目ちくわ				
8056	ごま和えの素	大豆			
V941	醤油	小麦・乳	大豆・さば・ごま・ごま油・ごま・ごま油×はしま味噌の素なし	一乳・調味料・ごま・ごま油×はしま味噌・エキス・豆・豆乳・豆乳・豆乳加工大豆・大豆・小豆・小麦・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢	保存料(安息香酸Na)
7463	★フレーク	大豆	お湯に変更(和風だし・砂糖・醤油)		
	りんご	乳	→牛乳×は牛乳なし		
O536	★牛乳・いりこ				
8602	牛乳				
	いりこ	大豆			

2015年6月19日(金) 3歳以上 每食		一食当たりの栄養素
コード	材料	エネルギー kcal
	★サバの味噌漬	478 kcal
	サバの味噌漬	たんぱく質 17.2 g
	★ベーコンと野菜のソテー	脂質 17.6 g
	★かき玉汁(大根・青葱)	炭水化物 38.1 g
	ブルーリ	カルシウム 157 mg
	牛乳・いりこ	鉄 1.2 mg
		食塩相当量 1.5 g

コード	材料	アカルギー食品	アルギー食品	食品原材料	食品添加物
L826	★茎ご飯				
7641	滋賀県産こしひかり				
V347	★サバの味噌漬	さば	大豆	大豆・食塩・醤油だし・昆布だし・砂糖・香料(大麦)	調味料(アミノ酸等)・酒類
V385	赤だし味噌	小麥	大豆	豚脂加工大豆・大豆・小麦・食塩・ブドウ果汁	米・米こうじ・食塩・ブドウ果汁・調味料(アミノ酸等)・がつぶ加工エキス・食塩・醤油
V910	少施	魚介エキス			
V937	醤油				
V951	水				
V961	和風だし				
R098	水				
	★ベーコンと野菜のソテー				
8493	ベーコン	卵・乳	大豆・豚肉	豚バラ肉、精肉(水あめ・ぶどう糖)、卵たん白、食塩、乳たん白 粉末未油脂・大豆たん白、畜芋科	リード型(鶴)・脂肪酸(アミノ酸等)・防腐剤(ビタミンC)・着色料(コニール・色素)
7461	玉ねぎ				
7455	人参				
1369	グリーン・アンスベラガス				
V872	牛ひね肉				
8868	ブイヨン				
	★かき玉汁(大根・青葱)	卵			
7608	卵				
7459	大根				
7487	えのき				
A734	青ねぎ				
8938	だし無添加	小麥	大豆	さばえのき味噌	さばえのき味噌
V941	醤油				
9202	本みりん(1.8L)本				
V909	唐				
	★ブルーリ				
7471	オレンジ				
10536	牛乳	卵	大豆		
8602	いりこ				

【中】…中心温度95℃1分間を確認。【指】…手折・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

2015年6月22日(月) 3歳以上 食食		一食当たりの栄養素
ロールパン	エネルギー kcal	468 kcal
★チキンカツ	たんぱく質	16.4 g
★サツマイモのサラダ	脂質	26.4 g
★具だくさんスープ	炭水化物	44.6 g
牛乳・いりこ	カロリーカク	179 kJ
	鉄	1 mg
	食塩相当量	2.2 g

コード	材料	アルギー食品	アルギー食品	アルギー食品
4105	★ロールパン	小麦粉・卵・乳・大豆・鶏肉	小麦粉・卵・乳・大豆・鶏肉	小麦粉・卵・乳・大豆・鶏肉
1209	★チキンカツ	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
V916	チキンカツ合0g10コ	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
	★チキンカツ油	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
	★チキンカツソース	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
7381	さつま芋	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
7384	じゃが芋	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
7332	ごぼう	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
V991	マヨネーズ	卵	小麦・卵	小麦・卵
V909	塩	*		
	★具だくさんスープ	小麦・卵	小麦・卵	小麦・卵
8319	豆腐	大豆	大豆	大豆
1369	グリーンアスパラガス			
9012	生じいたけ(2)100g	P		
V410	かまぼこ	小麦・卵	大豆	大豆
V908	鯛			
8999	ブイヨン【無添加】		鶏肉・魚介エキス	鶏肉・魚介エキス・大豆油
V908	鯛			
7399	ごま油			
0536	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
8602	いりこ	大豆	大豆	大豆

【中】…中心 温度55°C[分離を確認] [指]…手指・用具・手袋の箇所を確認を行う。

[加]…加熱する [冷]…冷蔵管理する [次]…次垂塗装箇所をタリワムで消す。

コード	材料	食品原材料	食品添加物
4105	★ロールパン	小麦粉・卵・乳・大豆・鶏肉	小麦粉・卵・乳・大豆・鶏肉
1209	★チキンカツ	小麦・卵	小麦・卵
V916	チキンカツ合0g10コ	小麦・卵	小麦・卵
	★チキンカツ油	小麦・卵	小麦・卵
	★チキンカツソース	小麦・卵	小麦・卵
7381	さつま芋	小麦・卵	小麦・卵
7384	じゃが芋	小麦・卵	小麦・卵
7332	ごぼう	小麦・卵	小麦・卵
V991	マヨネーズ	卵	小麦・卵・食塩・調味料(アミノ酸・レモン果汁)
V909	塩	*	
	★具だくさんスープ	小麦・卵	小麦・卵
8319	豆腐	大豆	大豆・食塩
1369	グリーンアスパラガス		
9012	生じいたけ(2)100g	P	
V410	かまぼこ	小麦・卵	小麦・卵・大豆油
V908	鯛		
8999	ブイヨン【無添加】		チキンエキス
V908	鯛		チキンエキス・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・水
7399	ごま油		食用ごま油
0536	牛乳	牛乳	
8602	いりこ	大豆	

2015年6月23日(火) 3歳以上 屋食	
★チャンポン(120g)	エネルギー 408 kcal
ツナともやしの中華和え	たんぱく質 19.2 g
ブルーツ	脂質 13.1 g
牛乳・いりこ	碳水化合物 50.6 g
	カロリーカム 196 mg
	糖 1.4 mg
食塩相当量	3.6 g

二丁・材料	アリギーター食品	アリギーター食品
★チャンポン(120g)		
8357 中華麺	小麦	
8487 豚肉	豚肉	
8429 鶏肉	豚肉	
V410 かまぼこ	大豆	→卵つなぎ、ごま油×は かまぼこなし・とん骨ラーメンスープなし (鶏がらだし・塩で調整してください)
7419 白玉	小麥・卵	
7461 玉ねぎ		
7459 人参		
V932 なたね油		
V909 醤		
1182 鰹力だし	鶏肉	
1594 とん骨ラーメンスープ560	小麦	大豆・豚肉・鶏肉・ごま ホエイエキス・食塩・植物油脂・増粘・増筋・エキス・(にんにく)香料 生抽・味噌・醤油・ソース・コーン油・コーン粉・油蔴・カラメル色素 味噌油・キャラシル・シガム
R099 水		
1925 ツナフレーク		大豆・魚介類食品
6173 大根やし		
7441 小松菜		
V053 コーン		
V941 醤油	大豆	大豆加工大豆・大豆・小麦・食塩・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢 砂糖・食塩)かつお節粉末
9320 本みりん(1.8L)日本	小麥	保存料(安息香酸Na)
V967 和風だし	魚介エキス	調味料(アミノ酸等)かつおエキス・葱芽等・酸味料
R098 水		
1919 白ごま	ごま	→ごま・ごま油×は白ごま・ごま油なし
7942 ごま油	ごま	
★フルーツ		
7481 バナナ	バナナ	バナナ×はバナナなし 《代替持参》
★牛乳・いりこ		
0538 牛乳	乳	
8602 いりこ	大豆	一牛乳×は牛乳なし

[中]…中心温度が50℃1分間を確認 [指]…手指・用具・まな板の直前消毒を行なう
[加]…加熱する [冷]…冷蔵管理する [次]…次回給食管理する

二丁・材料	食品添加物	食品添加物
★チャンポン(120g)		
ツナともやしの中華和え	かんすい・クチナシ色素	
ブルーツ		
牛乳・いりこ		
V410 かまぼこ	すけとうだらすり身いといたいしり身・小麦でん粉・北海道でん 粉・砂糖・じゃがいもでん粉・食塩・卵白・大豆油 コニール色系・酵素練剤	
7419 白玉		
7461 玉ねぎ		
7459 人参		
V932 なたね油		
V909 醤		
1182 鰹力だし		
1594 とん骨ラーメンスープ560	食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、 チキンエキス・香辛料、調味料(アミノ酸等)B-H調整剤	
R099 水		
1925 ツナフレーク	ホエイエキス・食塩・植物油脂・増粘・増筋・エキス・(にんにく)香料 生抽・味噌・醤油・ソース・コーン油・コーン粉・油蔴・カラメル色素 味噌油・キャラシル・シガム	
6173 大根やし		
7441 小松菜		
V053 コーン		
V941 醤油	大豆	
9320 本みりん(1.8L)日本	小麥	
V967 和風だし	魚介エキス	
R098 水		
1919 白ごま	ごま	
7942 ごま油	ごま	
★フルーツ		
7481 バナナ	バナナ	バナナ×はバナナなし 《代替持参》
★牛乳・いりこ		
0538 牛乳	乳	
8602 いりこ	大豆	

2015年6月26日(金) 3歳以上 晩食	
★ 主食	★★★ 豚肉の唐揚げ マカロニと野菜のサラダ 味噌汁(豆腐・南瓜) 牛乳・いりこ
エネルギー kcal	529 kcal
たんぱく質 g	20.3 g
脂質 g	62.4 g
炭水化物 mg	166 mg
カリシウム mg	1.4 mg
鉄鉱石当量	1.4 g

[中]…中心 温度 85°C 分間を確認 [指]…手指・用具 “まな板の直前消毒を行つる”
 [加]…加熱する [冷]…冷蔵管理する [次]…次回消毒ナトリウムで消毒する

コード 料理 アルギニ食品 アリギニ食品

コード 料理	アリギニ食品	アリギニ食品
L826 ★主食 滅菌産こしひかり		
7641 押麦		
★ ★★★ ★★★ 豚肉の唐揚げ		
6393 豚肉	小麦	鶏肉
V837 豆苗	大豆	大豆
V851 酒粕		
V731 片栗粉		
V872 ぶどう酒		
★マカロニと野菜のサラダ		
1076 マカロニ	小麦	
7391 チャーピーマン		
7403 イエロー・ビーマン		
7392 胡瓜		
1825 シナフレーク		
V891 マヨネーズ	卵	大豆・魚介類食品
V808 塩		
★味噌汁(豆腐・南瓜)		
8319 豆腐	大豆	
7461 玉ねぎ		
7389 小ぼちや		
A734 背ねぎ		
V806 美みそ(糸・米)		大豆
8398 だし無添加		おはな会限定企画
★牛乳・いりこ	牛乳	牛乳
0556 牛乳		
8302 いりこ		大豆

→卵マヨネーズ×はマヨネーズなし
 1059骨なしドレッシングに変更

コード 料理 食品添加物

コード 料理	食品添加物	食品添加物
L826 ★主食 滅菌産こしひかり		
7641 押麦		
★ ★★★ ★★★ 豚肉の唐揚げ		
6393 豚肉	脱脂加工大豆・小豆・食塩・アラコール	脱脂加工大豆・小豆・食塩・アラコール
V837 豆苗	米・米こうじ・食塩・水分物・水あめ・醸造料	米・米こうじ・食塩・水分物・水あめ・醸造料
V851 酒粕	なごま油	なごま油
V731 片栗粉		
V872 ぶどう酒		
★マカロニと野菜のサラダ		
1076 マカロニ	マカロニスイセイ(乾)	マカロニスイセイ(乾)
7391 チャーピーマン		
7403 イエロー・ビーマン		
7392 胡瓜		
1825 シナフレーク		
V891 マヨネーズ	大豆・魚介類食品	大豆・魚介類食品
V808 塩		
★味噌汁(豆腐・南瓜)		
8319 豆腐	丸大豆・食塩	丸大豆・食塩
7461 玉ねぎ		
7389 小ぼちや		
A734 背ねぎ		
V806 美みそ(糸・米)		
8398 だし無添加		おはな会限定企画
★牛乳・いりこ	牛乳	牛乳
0556 牛乳		
8302 いりこ		大豆

たらばがし油(ヒグチキンソム(にがり))

醸造酢(グリセリン酸エマルション酸C6)

→牛乳×は牛乳なし

2015年6月29日(月) 3歳以上 食事		一食当たりの栄養価	
コード	材料	エネルギー kcal	エネルギー kcal
	★小麦粉 ☆パンチカツ ちくわと野菜のソテー	465 kcal	
	スープ フレーバー	13.8 g	13.4 g
	牛乳・いりこ	70.6 g	70.6 g
		175 mg	175 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 [旨]…手洗・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]…次亜塩素酸ナトウムで消毒する

アリギーター食品	アリギーター食品	アリギーター食品	アリギーター食品
1.876 滋賀県産ごひらり 1.876 滋賀県産ごひらり			
7641 銀葉 7641 銀葉			
— ★パンチカツ			
1141 パンチカツ	小麦・卵 大豆・卵・小麦粉 —乳つなぎ×はメンチカツなし	豚肉(6.76)、鶏肉(18.04)、たまねぎ(1.5)、豚脛 皮(1.28)、ゼラチン(0.32)、パン粉(17.74)、フライミックス粉 植物油脂(0.2)、砂糖(1.48)、トマトケチャップ(0.84)、食塩 (0.88)	【アリギーター】植物油脂ナトリウム(0.19)、コウリヤン色素(0.02) 酸化チオ桂皮(0.03)、グリガム(0.01)、キサンタンガム(0.01) 水(31.48)
V872 せんべい油 V872 せんべい油		《代替特参考》 りんご	ななづね油 お味噌(トマト・にんじん・リンゴ・モモの葉)、醤油(味噌・ごぼう) 食塩、保存料(コーンスターチ・増粘剤(タリント)・カラメル色素) 甘味料(甘草・即時糊(アミノ酸))
8087 トンカツソース			
— ★ちくわと野菜のソテー		大豆	すけだらすり身・いどより頬すり身・じゃが芋でん粉・上白糖 粉状大豆(んぱく・食塩・大豆油・ワニ油)
1395 塩味控目くわ 1370 ブロッコリー			塩(ヒガルム・キショースレーグル)・味噌ナトリウム・ビタミンC
7461 玉ねぎ V093 コーン V872 なにわ油 1122 鶏ガラだし			なごみ油 食塩、食用油脂、チキンエキス、野菜エキス、 チキンエキス デキストリン・ぶどう糖・食用どうもろこし油・チキンエキスババ ター 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 セロリ水
— ★スープ			
7384 「いやが芋 7419 白菜 7459 人参			
8899 ブイヨン(無添加)	鶏肉・魚介エキス		
V309 目			
7483 ★フルーツ 7483 リンゴ		りんご	
0536 ★牛乳・いりこ 8802 いりこ	牛乳 大豆		—牛乳×は牛乳なし

2015年6月30日(火) 3歳以上 周囲	一食当りの栄養価	
ロールパン ツイストマロンのボロネーゼ ★パンブキシソララダ スープ・牛乳・牛乳・いりこ 牛乳・いりこ	エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g 炭水化物 g カルシウム mg 鉄 mg 食塩相当量 g	473 kcal 16.9 g 17.6 g 58.6 g 191 mg 1.8 mg 2.1 g
コード 料理	アリキ 食品 アリキ 食品	食品添加物
★ロールパン	丸 小麦・乳	小麦粉・砂糖・マーガリン・牛乳・食塗料・食塗料・香料
		「北前」物語調(キャラクター)・香料(0~10月) ーストート・C・香料
		《代蓄持参》
★ツイストマロンのボロネーゼ	小麦	デュラム小麦のセモリナ
7619 ツイストマロン	豚肉	
8425 膜ミンチ		
7461 玉ねぎ		
V092 クリーニピース		
Z687 オーブ油		
R099 バター		トマト・マトビューレー
7759 ライストマート		トマト・砂糖・醤油・酢・金塩・たまねぎ
V916 チャツフ		
V918 ウスタークリース	大豆・りんご	野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく・その他の)・醤油・砂糖・ぶどう酢・金塩
8668 ブイヨン	鶏肉	カラメル色素・甘味料(甘草)
V910 砂糖		
V909 塩		
★パンブキシソラダ		食用どうちろん(油・チキンエキス・バター・かぶエキス・粉末・胡椒・生姜・セロリ)
7389 かぼちゃ		
7392 朝凧		
V459 人参	大豆	食用植物油(油・あわめ・卵・醸造酢・食塗・調味料(アミ・酸))・レモン果汁
V909 塩		香草料抽出物
★スープ(もやじ・ほうれん草)		
7519 フカゲ		
V142 ほうれん草		
V093 コーン		
6999 フイヨン(舞浜加)	鶏肉・魚介エキス	デキストリitol・ぶどう酢・食用こうじ・油・チキンエキス・ハウダード 酵母エキス・がぶろ茶・油・キヌ粉末・だんご白粉水・水分乳物・玉ねぎ セロリ・水
V909 塩		
★牛乳・いりこ	乳	
O536 牛乳。		
8602 いりこ	大豆	

[中]…中心温度85℃1分間を確認 [精]…手指・用具・手袋の直前消毒を行う
[冷]…冷蔵管理する [次]…次回保管ナトリウムで消毒する
[加熱]…加熱する

コード 料理	アリキ 食品 アリキ 食品	食品添加物
★ロールパン	丸 小麦・乳	小麦粉・砂糖・マーガリン・牛乳・食塗料・食塗料・香料
		「北前」物語調(キャラクター)・香料(0~10月) ーストート・C・香料
		《代蓄持参》
★ツイストマロンのボロネーゼ	小麦	デュラム小麦のセモリナ
7619 ツイストマロン	豚肉	
8425 膜ミンチ		
7461 玉ねぎ		
V092 クリーニピース		
Z687 オーブ油		
R099 バター		トマト・マトビューレー
7759 ライストマート		トマト・砂糖・醤油・酢・金塩・たまねぎ
V916 チャツフ		
V918 ウスタークリース	大豆・りんご	野菜・果実(トマト・たまねぎ・にんにく・その他の)・醤油・砂糖・ぶどう酢・金塩
8668 ブイヨン	鶏肉	カラメル色素・甘味料(甘草)
V910 砂糖		
V909 塩		
★パンブキシソラダ		食用どうちろん(油・チキンエキス・バター・かぶエキス・粉末・胡椒・生姜・セロリ)
7389 かぼちゃ		
7392 朝凧		
V459 人参	大豆	食用植物油(油・あわめ・卵・醸造酢・食塗・調味料(アミ・酸))・レモン果汁
V909 塩		香草料抽出物
★スープ(もやじ・ほうれん草)		
7519 フカゲ		
V142 ほうれん草		
V093 コーン		
6999 フイヨン(舞浜加)	鶏肉・魚介エキス	デキストリitol・ぶどう酢・食用こうじ・油・チキンエキス・ハウダード 酵母エキス・がぶろ茶・油・キヌ粉末・だんご白粉水・水分乳物・玉ねぎ セロリ・水
V909 塩		
★牛乳・いりこ	乳	
O536 牛乳。		
8602 いりこ	大豆	

→乳ノン×はロールパンなし
お子様のお子様(0歳以上)の場合は、
《代蓄持参》

→卵ノン×はマヨネーズなし
青じそドレッシングに変更

→牛乳×は牛乳なし