

昼食用お弁当（おかず）コース ぜひご利用ください！！

- ・組合員さんのご要望にお応えして「昼食用お弁当（おかず）」の取り扱いを始めています。品質と美味しさを長く保てる包装パックでお届けします。
- ・(月)～(木)お届けの賞味期限が変わりました！！ イメージイラスト→
- ・お届け日から3日後の14時までお召し上がりいただけます。  
例) (月)お届けなら(木)の14時まで
- ・当初から3日後の賞味でも問題ないことを確認していましたが、「いつ食べたらいいいのかわかりにくいのでは」という懸念から従来の賞味期限の表記をしていました。しかし「お届け曜日によって賞味期限が変わることがわかってわかりにくい」という声があり、今回表示を見直しました。
- ・おかず5品で税込：590円です。



「献立表」を別途配布しています。ぜひご覧ください。

《川柳特集355号》

暑い夏 冬は無雪の 当て外れ (長浜市 女性 87歳)

【今年も大変暑い夏だったので、冬になったら少しも雪が降らないかと思っていたが、例年に無い大雪になってしまいました。なーんや温暖化と違うのかいな。大きな当て外れでした。】

(事務局より:最近はずますます暑さ寒さが厳しいですね。ようやく暖かくなってきました、短い春を満喫しましょう！)

色々な 富士が見られる 国技館 (近江八幡市 男性 85歳)  
大寒波 それでも元気な 雪中花  
恋女房 うすべにさして カラオケ

(事務局より:カラオケに行くにも化粧をされる奥様が素敵です！私もいつまでもおしゃれ心をもっていたいです。)

お年寄り このお弁当を 待ってます (野洲市 女性 75歳)  
郷ひろみ 若さ保つの 大変ね

(事務局より:郷ひろみさん御年70歳とは思えないほど若々しくいらっしゃいますね。秘訣が気になります。)

オリンピック テレビの前に すわりこみ (東近江市 女性 94歳)  
雪の中 かわいくさいた ふくじゅそう

【17日間テレビの前 終りさみしくて】  
(事務局より:今年は24個で過去最多のメダル数でしたね！若手の活躍が際立ちました。)

素敵な川柳などをありがとうございます。ぜひ、一句ご応募ください！

さりとり

☆お弁当やおかずのご意見・ご感想や、リクエストなどもお気軽にお寄せください。

※ご記入ください ⇒ 組合員コード( ) お名前( ) 回答( 要・不要 )  
ご記入いただいた個人情報は、「夕食サポート」の対応のみに使用し、他の目的に使用することはありません。

☆「ちょっと教えて!」、「川柳」や「趣味」「ちょっとした楽しみ」などをお寄せください。(紙面でご紹介します♪)

※ご記入ください ⇒ お住まい( )市・町 性別( 男・女 ) 年齢( 歳 )

★季節や夕食にまつわる川柳を募集しています。お寄せいただいた川柳は、この紙面でご紹介いたします。

五

七

五

※サポーター(配達担当者)にお渡しください。ご不在の方は、保冷箱に入れてください。

冷凍おかず(土・日・祝日セット)

1食あたり 税込648円

注文締切日 4月1日(水)  
お届け日 4月10日(金)

日付	献立	アレルギー	栄養成分	商品特徴	イメージ写真
4月11日	さばの幽庵焼き きのご添え グリルチキンのごま葱酢ソース かぼちゃの煮物 高野豆腐のひすいあんかけ 切干大根の煮物 いんげんのごま和え	小麦 小麦 小麦 小麦 小麦 小麦・乳成分	エネルギー 375 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 17.3 g 炭水化物 26.5 g 食塩相当量 2.8 g	【さばの幽庵焼き】しょうゆ・砂糖・みりんなどに高知産のゆず果汁を加えた調味液を自社配合し、さばを漬けて焼きました。 【グリルチキンのごま葱酢ソース】ごまごま油の香ばしい風味と白ねぎのkokを効かせ、お酢でさっぱりと仕上げた自家製ソースをこんがり焼き上げた鶏肉にかけました。カラフルな3色ピーマンが彩り鮮やかな1品です。	 レンジ目安 500W 4分40秒
4月12日	たらの野菜あんかけ 豚肉の生姜焼き 糸こんにゃくと竹輪の甘辛煮 フライドポテト ほうれん草の白和え いんげんのおひたし	小麦 小麦 小麦・卵 小麦 小麦 小麦	エネルギー 359 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 18.9 g 炭水化物 26.9 g 食塩相当量 2.4 g	【たらの野菜あんかけ】柔らかなたらを唐揚げにし、野菜がたっぷり入ったあんをかけました。オイスターソースの風味をほんのりきかせたやさしい味付けです。 【豚の生姜焼き】柔らかな豚ロース肉を生姜焼きにしました。砂糖を使用せず、玉ねぎと「すりおろしりんご」のフルーティーな甘みで仕上げています。	 レンジ目安 500W 4分10秒

使用している添加物は、お届けする商品包材でご確認ください。

お弁当と一緒にいかがですか？

注文締切日 4月1日(水)

ご飯はお弁当・おかずとセットでご注文ください。こちらの商品のみの注文はできません。今回のみのご利用もできます。ご注文に関するご相談はお気軽に組合員コールセンターまでお寄せください。

お届け日を選べます。お好きな曜日をお選びください。		毎週木曜日にお届けします。 ※祝日等の関係で曜日が変更になることがあります。	
4月6日(月)～4月10日(金)		お届け日:4月9日(木)	
注文番号 006	 炊きたて冷やし込みご飯 150g 税込132円 消費期限:お届け日当日22時 甲賀産コシヒカリ・キヌヒカリ等のブレンド米	注文番号 293 冷蔵	 野菜1/2日分サラダ 175g 税込213円 消費期限:お届け日翌日 17種類の野菜が入ったサラダ。
注文番号 300 冷蔵	 殺菌方法 120℃ 2秒 乳脂肪分 3.6%以上 生乳産地 鳥取県 せいきょう牛乳 200ml × 3本 税込246円 賞味期間:お届け日含め10日	乳	

夕食サポートお届けカレンダー

■枠は、夕食サポートのお届けはありません。

月	火	水	木	金	土	日
4月	6	7	8	9	10	11
5月	4	5	6	7	8	9
6月	8	9	10	11	12	13

お問い合わせ・お申込みはお気軽にお電話ください。

組合員コールセンター 0120-709-502

受付時間 月～金 9:00～19:30 土 9:00～15:00



**夕食サポート**

※天ぷらの内容はコメント欄に記載しておりますので、ぜひご覧ください。

**お弁当コース**

ご飯(滋賀県産)

今週のコメント

4/8(水)の『天ぷら2種 天つゆ添え』はカレイ、竹輪のしそ天です。

4/9(木)は今が旬の野菜「玉ねぎ、じゃが芋、筍」が入った『春野菜ビーフカレー』です。旬の味覚をお召し上がりください。

4月6日(月)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のスタミナ焼き	小麦			
南瓜フライ	小麦			
いんげんとさつま揚げのコンソメ炒め	乳・小麦			
ほうれん草ときくらげの浸し	小麦			
わかめの当座煮	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
507 kcal	17.0 g	18.5 g	68.1 g	1.8 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、調味料(アミノ酸等)、リン酸Ca、酸味料、着色料(カラメル、紅麴、ラック)、酵素、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、焼成Ca、消泡剤				

4月7日(火)				
献立名	アレルギー			
豚肉のブルコギ風炒め	小麦			
厚揚げとなすの生姜醤油	小麦			
大根とコーンの煮浸し	小麦			
オクラとカニカマのシーザーサラダ	卵・乳・小麦			
オレンジ				
椎茸ごはん	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
510 kcal	12.5 g	19.9 g	67.4 g	2.8 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、豆腐用凝固剤、酒精、炭酸Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、環状オリゴ糖、香辛料、増粘剤(キサンタン)、酵素、着色料(パプリカ、カロチン)、酸味料、焼成Ca、消泡剤				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
天ぷら2種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
チンゲン菜とウインナーのあっさり炒め				
ひじきとえのきの煮物	小麦			
カリフラワーとピーマンの炒め物	小麦			
白花豆				
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
563 kcal	15.0 g	21.1 g	79.2 g	1.2 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、カロチン)、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸味料、リン酸Ca、乳化剤、消泡剤、ベーキングパウダー				

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
春野菜ビーフカレー	乳・小麦			
水餃子	小麦			
山菜と大豆の煮物	小麦			
エリンギとピーマンの中華和え	小麦			
福神漬け	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
464 kcal	11.5 g	15.5 g	71.6 g	2.0 g
使用添加物				
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ、銅葉緑素)、酒精、酸味料、酸化防止剤(V.C)、安定剤(アルギン酸Na、増粘多糖類)、pH調整剤、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(グアーガム)、リン酸Ca、酵素、消泡剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘剤(グアーガム)、乳化剤、焼成Ca、香料、香辛料、増粘多糖類				

4月10日(金)				
献立名	アレルギー			
ブリの煮付け	小麦			
煮物(高野豆腐、人参)	小麦			
デミソース風パスタ	卵・乳・小麦			
白菜とピーマンの炒め物	小麦			
菜の花とひらたけのボン酢和え	小麦			
ごはん				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
463 kcal	18.8 g	12.5 g	72.2 g	1.6 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、ソルビット、炭酸Ca、豆腐用凝固剤、重曹、カゼインNa、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、<小>ん液、乳酸Ca、着色料(クチナシ、カロチン、カラメル、果実)、酸味料、増粘多糖類、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、増粘剤(加工デンプン)、消泡剤				

**4種類のおかずコース**

今週のコメント

4/7(火)は『菜の花と玉ねぎの中華煮』が登場します。旬の菜の花は少しほろ苦く、春らしい爽やかな風味が特徴です。

4月7日(火)				
献立名	アレルギー			
ブリのきのこあんかけ	卵・乳・小麦			
トマトソースハンバーグ	卵・乳・小麦			
わかめと蒲鉾のサラダ	小麦			
大根とピーマンのレモンペッパー炒め	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
392 kcal	16.9 g	23.7 g	30.1 g	2.4 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル、カロチン、コチニール)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、乳酸Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、リン酸Ca、乳化剤、ベーキングパウダー、増粘多糖類、酵素、酸味料、消泡剤、焼成Ca、香辛料				

4月7日(火)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のオーロラソース焼き	卵・乳・小麦			
カニ風味コロッケ	卵・乳・小麦・かに			
菜の花と玉ねぎの中華煮	小麦			
オクラとツナの香味和風和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
377 kcal	18.7 g	22.4 g	25.6 g	1.9 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、着色料(紅麴、カロチン、ターメリック、カラメル)、酒精、リン酸Ca、pH調整剤、甘味料(ステビア)、酵素、消泡剤、加工デンプン、増粘剤(キサンタン)、焼成Ca、香料、酸味料				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
アカウオの味噌煮	小麦			
チキンカツの卵ソース	卵・小麦			
南瓜の煮物	小麦			
エビ豆	小麦・えび			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
303 kcal	19.1 g	13.8 g	24.5 g	1.6 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、ポリリン酸Na、増粘多糖類、pH調整剤、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、消泡剤、酸味料				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
豚肉のわさび風味炒め				
ホキの塩焼き	小麦			
玉ねぎとそら豆のフリッター	卵・乳・小麦			
しば漬け				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
355 kcal	17.1 g	25.9 g	12.2 g	2.8 g
使用添加物				
酸味料、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(野菜、カロチン)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、香料、酵素、ベーキングパウダー、加工デンプン、焼成Ca、増粘剤(グアーガム)、消泡剤				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
白身魚フライ	卵・小麦			
麻婆春雨	小麦			
なすの甘酢煮	小麦			
いんげんと人参のくるみ和え	小麦・くるみ			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
356 kcal	13.7 g	22.5 g	23.3 g	2.0 g
使用添加物				
加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、加工デンプン、増粘多糖類、酒精、酸味料、増粘多糖類、酸化防止剤(V.E)、リン酸Ca、pH調整剤、消泡剤、乳酸Ca、着色料(カラメル)、甘味料(スクロース、アセスルファムK、ステビア)、香辛料				

**6種類のおかずコース**

今週のコメント

4/7(火)は今が旬の野菜を使用した『玉ねぎとそら豆のフリッター』をご用意しました。

4/8(水)の『天ぷら3種 天つゆ添え』はカレイ、さつま芋、竹輪のしそ天です。

4月7日(火)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のスタミナ焼き	小麦			
南瓜フライ	小麦			
ブロッコリーとツナの炒め物	小麦			
いんげんとさつま揚げのコンソメ炒め	乳・小麦			
ほうれん草ときくらげの浸し	小麦			
わかめの当座煮	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
393 kcal	20.5 g	24.0 g	24.6 g	3.0 g
使用添加物				
加工デンプン、酒精、かんすい、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、リン酸Ca、酵素、焼成Ca、消泡剤、pH調整剤、増粘剤(加工デンプン)、着色料(クチナシ、カラメル、紅麴、ラック)、酸味料				

4月7日(火)				
献立名	アレルギー			
豚肉のブルコギ風炒め	小麦			
厚揚げとなすの生姜醤油	小麦			
玉ねぎとそら豆のフリッター	卵・乳・小麦			
大根とコーンの煮浸し	小麦			
オクラとカニカマのシーザーサラダ	卵・乳・小麦			
オレンジ				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
444 kcal	12.0 g	32.5 g	22.9 g	2.8 g
使用添加物				
加工デンプン、豆腐用凝固剤、酒精、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、香辛料、焼成Ca、酵素、消泡剤、ベーキングパウダー、着色料(パプリカ、カロチン)、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、酸味料				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
天ぷら3種 天つゆ添え	卵・乳・小麦			
チンゲン菜とウインナーのあっさり炒め				
マカロニと人参のサラダ	卵・小麦			
ひじきとえのきの煮物	小麦			
カリフラワーとピーマンの炒め物	小麦			
白花豆				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
472 kcal	14.7 g	26.8 g	43.8 g	1.5 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、着色料(カラメル、カロチン)、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、酸味料、リン酸Ca、乳化剤、消泡剤、ベーキングパウダー				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
春野菜ビーフカレー	乳・小麦			
水餃子	小麦			
春雨の塩炒め	小麦			
山菜と大豆の煮物	小麦			
エリンギとピーマンの中華和え	小麦			
福神漬け	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
373 kcal	11.6 g	23.0 g	32.5 g	3.3 g
使用添加物				
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、クチナシ、コチニール、銅葉緑素)、酒精、酸味料、安定剤(アルギン酸Na、増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、甘味料(甘草、ステビア)、糊料(グアーガム)、リン酸Ca、消泡剤、V.B1、乳化剤、焼成Ca、漂白剤(次亜硫酸Na)、香料、増粘剤(グアーガム、キサンタン)、香辛料、酵素、増粘多糖類				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
ブリの煮付け	小麦			
煮物(高野豆腐、かぶ、人参)	小麦			
ハムカツ	小麦			
デミソース風パスタ	卵・乳・小麦			
白菜とピーマンの炒め物	小麦			
菜の花とひらたけのボン酢和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
422 kcal	21.7 g	25.7 g	29.8 g	2.6 g
使用添加物				
加工デンプン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酒精、リン酸塩(Na、K)、ソルビット、炭酸Ca、酸化防止剤(V.C、亜硫酸塩)、<小>ん液、豆腐用凝固剤、重曹、カゼインNa、pH調整剤、リン酸Ca、着色料(クチナシ、カロチン、カラメル、果実)、酸味料、増粘多糖類、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)、香料、増粘剤(加工デンプン)、消泡剤、乳化剤				

**8種類のおかずコース**

今週のコメント

4/9(木)は『チーズ入りハッシュドポテト』です。ハッシュドポテトとは細切りにしたじゃが芋を成形し、揚げたり焼いたりする料理です。

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
カレイのタラコマヨ焼き	卵			
塩焼きそば	乳・小麦			
ひじきと小エビのサラダ	小麦・えび			
れんこんの唐揚げ	小麦			
オクラの和え物	小麦			
南瓜の煮物	小麦			
麩のラスク風 シュガー味	乳・小麦			
ごぼ天煮	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
431 kcal	24.1 g	24.4 g	31.8 g	3.3 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、唐辛子、クチナシ)、香辛料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V-E)、乳酸Ca、消泡剤、加工デンプン、かんすい、増粘剤(キサンタン、グアーガム、加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、焼成Ca、酵素、酒精、酸味料、ソルビット、香料、甘味料(アスパルテーム)				

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
ホワイトソースハンバーグ	乳・小麦			
アカウオの照焼き	卵・小麦			
なすと花豆腐の煮物	卵・小麦			
白菜の中華煮				
いんげんの和え物	小麦			
千草焼	卵			
カリフラワーのパン粉焼き	卵・乳・小麦			
大学芋				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
449 kcal	21.6 g	23.0 g	38.4 g	3.7 g
使用添加物				
調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、着色料(ココア、カラメル、カロチン)、消泡剤、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、酸味料、加工デンプン、焼成Ca、酵素、酒精、セルロース、キシロース、膨張剤、ポリリン酸Na、塩化Ca、香辛料、イーストフード、V-C				

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
鶏肉の竜田揚げ	小麦			
豆腐のカニ風味あんかけ	卵・乳・小麦・かに・えび			
ごぼうサラダ	卵			
もやしとハムの塩たれ炒め	卵・乳・小麦			
ブロッコリーのピーナツ和え	小麦・落花生			
サイコロこんにやくステーキ	乳・小麦			
しば漬け				
パイン缶				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
477 kcal	25.8 g	32.1 g	27.9 g	3.3 g
使用添加物				
酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麴、ウコン、クチナシ)、香料、pH調整剤、焼成Ca、酵素、酸味料、酸化防止剤(V.C、V-E)、消泡剤、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン、増粘多糖類)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、V.B1、水酸化Ca、乳化剤、甘味料(ステビア)				

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
タラの甘酢あん	小麦			
チーズ入りハッシュドポテト	卵・乳			
ほうれん草ソテー	乳・小麦			
大豆煮	小麦			
きゅうりとシラスの和え物	小麦			
わかめの炒め物	小麦			
ふきの山椒煮	小麦			
わらび餅				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
409 kcal	22.9 g	17.1 g	45.3 g	3.4 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、酸味料、ベーキングパウダー、着色料(V-B2、カロチン、クチナシ、カラメル)、消泡剤、酸化防止剤(V.C)、メタリン酸Na、漂白剤(次亜硫酸Na)、カゼインNa、リン酸塩(Na)、<小>ん液、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、セルロース、乳酸Ca、凝固剤、ソルビット				

4月9日(木)				
献立名	アレルギー			
八宝菜	小麦			
白身魚の香草焼き	乳・小麦			
白和え	小麦			
南瓜の甘辛揚げ	小麦			
オクラサラダ	小麦			
玉ねぎのマスタード炒め	小麦			
さくら漬け	小麦			
竹輪の煮物	卵・小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
404 kcal	23.1 g	24.1 g	27.1 g	3.5 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、消泡剤、メタリン酸Na、着色料(銅葉緑素、アガイン)、酸味料、甘味料(ステビア)、香辛料、香料				

**やわらかおかずコース**

今週のコメント

4/8(水)は『山芋と海鮮のトロツと焼き』です。キャベツと山芋とイカと生姜の入ったお好み焼きです。

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
アカウオのみりん焼き	小麦			
野菜と魚のしんじょのあんかけ	卵・小麦			
ポテトサラダ	卵・乳・小麦			
大根のしそ昆布和え	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
299 kcal	18.6 g	15.3 g	21.9 g	2.3 g
使用添加物				
酸化防止剤(V.C)、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、消泡剤、酸味料、酢酸Na、グリシン、増粘剤(キサンタン)、香辛料、着色料(クチナシ、カラメル)、発色剤(亜硝酸Na)、香料				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
豚肉と野菜の卵炒め	卵・乳・小麦			
ブリと大根と花豆腐の煮物	卵・小麦			
菜の花と人参のごま和え	乳・小麦			
わかめのナムル	小麦			
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
295 kcal	22.0 g	20.6 g	10.9 g	1.9 g
使用添加物				
加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成Ca、酵素、酒精、消泡剤、グリシン、酢酸Na、増粘多糖類、乳化剤、酸味料				

4月8日(水)				
献立名	アレルギー			
鶏肉のケチャマヨ焼き	卵・乳・小麦			
山芋と海鮮のトロツと焼き	卵・小麦			
ブロッコリーと魚肉ソーセージの浸し	小麦			
キャベツの赤じそ和え				
エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
274 kcal	22.6 g	10.		

