

平成27年10月1日(木)
 段上幼稚園
 こじかクラブ

	料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー	
昼食	<主食>秋野菜のかき揚げ			
	鶏肉	12	鶏肉	
	ごぼう	4		
	人参	5		
	玉ねぎ	15		
	まいだけ	3		
	小麦粉	6	小麦	
	油	3		
	塩	0.2		
		料理合計		
	<副菜>白菜とのゆかり和え			
	白菜	25		
	チンゲンサイ	5		
	ゆかり	0.2		
		料理合計		
	<副菜>さつまいもの甘煮			
	さつまいも	20		
	醤油	0.45	小麦・大豆	
	みりん	0.45		
	水	9		
	出し	0.13	さば	
		料理合計		
	<主食>麦入りごはん			
滋賀県産こしひかり	53			
押麦	2			
	料理合計			
<デザート>フルーツ(梨)				
梨	25			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ				
牛乳	100	乳		
じゃこ	1	大豆		
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

原材料/添加物
なたね油
白菜(L6玉) / Kg チンゲン菜(L) / Kg 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
さつまいも / Kg 脱脂加工大豆・大豆(20)・小麦(20)・食塩(20)・アルコール(0.5)・水(39.5) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
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
大麦
梨(AL) / 個
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成27年10月8日(木)
 段上幼稚園
 こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>オープンオムレツ		
卵	45	卵
牛乳	2.5	乳
塩	0.1	
豚ミンチ	5	豚肉
玉ねぎ	5	
人参	5	
ピーマン	5	
油	3	
塩	0.1	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	5	
料理合計		
<副菜>大根和風サラダ		
大根	25	
胡瓜	3	
人参	3	
塩	0.1	
玉ねぎドレッシング	3.5	小麦・大豆
料理合計		
<主菜>ちくわの青のり焼		
ちくわ	30	大豆・豚肉
油	0.75	
砂糖	0.34	
醤油	0.57	小麦・大豆
みりん	0.19	
水	2.25	
青のり	0.08	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<フルーツ>フルーツ (バナナ)		
バナナ	30	バナナ
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		
<1日合計>		
主食		
副食		
合計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

原材料/添加物
殻付き卵 生乳100%
ピーマン (AM) /K g なたね油
食塩・糖類 (砂糖・ぶどう糖)・たん白加水分解物 (小麦含む)・デキストリン・食用とうもろこし油・チキンエキス・かつおエキス粉末・チキンオイル・香辛料・野菜エキス・調味料 (アミノ酸等)・カラメル色素・香料
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料
だいこん (葉なし) /k g きゅうり (AS) /K g
ぶどう糖果糖液糖・砂糖・かつおだし・酢漬けたまねぎ・しょうゆ・醸造酢・乾燥たまねぎ・食塩・酒精・オニオンパウダー・調味料 (アミノ酸等)・増粘剤 (キサンタンガム)
いとよりだい・すり身 (15.9)・すけとうだら・すり身 (10.6)・ほっけ・生 (5.4)・たちうお・生 (5.4)・じゃがいもでん粉 (4.8)・キャッサバでん粉 (9.1)・大豆たんぱく (5.3)・上白糖 (2.9)・大豆油 (2.1)・ラード (1.6)・食塩 (1.4)・ぶどう糖 (1.1)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.1)・寒天・粉あめ・水 (39.5)
なたね油
脱脂加工大豆・大豆 (20)・小麦 (20)・食塩 (20)・アルコール (0.5)・水 (39.5)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
大麦
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成27年10月16日(金)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
＜副菜＞シュウマイと野菜の天ぷら		
肉焼売	54	小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉
玉ねぎ	20	
小麦粉	7	小麦
油	7	
料理合計		
＜副菜＞切干大根と大豆の煮物		
切干大根	0.51	
水煮大豆	8	大豆
人参	8	
水	15	
かつおだし	0.21	
砂糖	1	
醤油	1	小麦・大豆
酒	0.5	
料理合計		
＜副菜＞焼かぼちゃ		
かぼちゃ	25	
油	1	
塩	0.1	
料理合計		
＜主食＞麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
＜フルーツ＞フルーツ (オレンジ)		
オレンジ	27.5	オレンジ
料理合計		
＜その他＞牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 ≪ナッツ類≫ ≪マヨネーズ≫

原材料/添加物
キャベツ (19.00) ・たまねぎ (16.20) ・鶏肉 (13.50) ・豚脂 (9.00) ・加工デンプン (9.00) ・粒状植物性たん白 (5.40) ・パン粉 (2.70) ・砂糖 (1.10) ・しょうゆ (0.90) ・しょうが (0.70) ・食塩 (0.70) ・卵白粉 (0.50) ・調味料 (アミノ酸) (0.40) ・香辛料 (0.10) ・調整水 (10.80) ・小麦粉 (7.70) ・食塩 (0.10) ・調整水 (2.20)
なたね油
だいこん 大豆 (36.43) ・クエン酸 (0.08) ・リンゴ酸 (0.03) ・塩化カルシウム (0.11) ・水 (63.35)
かつお節・酵母I類・かつお節I類・かつおI類
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5) 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
かぼちゃ (5玉) /Kg なたね油
大麦
オレンジ
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成27年10月29日(木)

段上幼稚園

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<副菜>卵入り野菜炒め		
豚肉	5	豚肉
卵	12	卵
玉ねぎ	15	
人参	5	
キャベツ	20	
スナックえんどう	5	
油	2	
砂糖	1	
醤油	1	小麦・大豆
酒	1	
料理合計		
<副菜>春巻		
春巻	30	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま
油	3	
料理合計		
<副菜>もやしの酢の物		
もやし	20	
青のり	0.1	
穀物酢	2.4	
砂糖	1.6	
醤油	0.8	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>粉ふき芋青のり味		
じゃが芋	25	
塩	0.1	
青のり	0.04	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
滋賀県産こしひかり	53	
押麦	2	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ		
牛乳	100	乳
じゃこ	1	大豆
麦茶	0.5	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<ナッツ類>> <<マヨネーズ>>

原材料/添加物
穀付き卵
キャベツ (L 8玉) /Kg
なたね油
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・食塩 (20) ・アルコール (0.5) ・水 (39.5) 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
野菜 (玉ねぎ・キャベツ・にんじん・たけのこ・しょうが) (21.7) ・鶏肉 (7.9) ・粒状植物性たん白 (2.6) ・豚脂 (1.6) ・でん粉 (1.3) ・春雨 (1.1) ・しょうゆ (0.8) ・植物油 (0.6) ・干しいたけ (0.5) ・砂糖 (0.5) ・発酵調味料 (0.5) ・ブークエキス (0.5) ・オイスターソース (0.5) ・複合調味料 (0.5) ・香辛料 (0.1) ・小麦粉 (17.7) ・食塩 (0.3) ・ぶどう糖 (0.3) ・大豆油 (0.2)
なたね油
緑豆
脱脂加工大豆・大豆 (20) ・小麦 (20) ・米 (2) ・食塩 (20) ・果糖ぶどう糖液糖 (2) ・醸造酢 (0.75) ・保存料 (安息香酸Na) (0.06) ・水 (35.19)
じゃがいも (皮むき) /kg
大麦
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食