

平成28年2月1日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>キャベツメンチカツ		
キャベツメンチカツ	55	小麦・卵・乳・大豆 鶏肉・豚肉
油	5.5	
	料理合計	
<副菜>春雨サラダ		
緑豆春雨	3.5	
調合ごま油	0.1	ごま
ちくわ	5	大豆・豚肉
ピーマン	5	
人参	8	
コーン	5	
醤油	1.5	小麦・大豆
穀物酢	1.2	
砂糖	0.5	
みりん	0.3	
	料理合計	
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
	料理合計	
<汁物>スープ		
ほうれん草	8	
しめじ	4	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
	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	

乳つなぎ・卵つなぎ×は
豚肉のケチャップ炒めに変更

8424 豚バラスライス40g
ケチャップ・チキンコンソメ

→魚介類食品×は、ちくわ無し

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、しめじなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
キャベツ (21.6) ・鶏肉 (12.2) ・粒状植物性たん白 (2.9) ・水 (8.7) ・豚脂 (1.7) ・パン粉 (生) (20.2) ・パン粉 (乾燥) (4.9) ・小麦粉 (2.2) ・コーンフラワー (1.7) ・植物性油脂 (1.0) ・でんぷん (0.2) ・砂糖 (1.4) ・食塩 (0.6) ・しょうゆ (0.3) ・こしょう黒 (0.1) ・ガーリックパウダー (0.1) ・ナツメグ粉・キャッサバでん粉 (0.7) ・とうもろこしでん粉 (0.2) ・水 (14.7) ・動物性油脂 (0.8) ・小麦粉 (2.0) ・植物性油脂 (0.5) ・ミックス粉 (0.2) ・ポークエキス (0.3) ・加工デンプン (0.3) ・L-グルタミン酸ナトリウム (0.2) ・グリシン (0.2) ・リン酸塩 (Na) (0.1) ・アナトー色素
なたね油
緑豆はるさめ 食用なたね油 (60) ・食用ごま油 (40)
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)
ピーマン (AM) /Kg
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)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・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・V.C・香料
だいこん (葉なし) /kg
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 (アミン酸等) ・カラメル色素・香料
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

平成28年2月3日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>アジの煮付け		
アジ	40	
砂糖	2.8	
醤油	4.8	小麦・大豆
酒	1	
水	30	
出し	0.42	さば
おろし生姜	0.2	
料理合計		
<副菜>菜種和え		
ブロッコリー	15	
キャベツ	30	
卵	12	卵
調合ごま油	1	ごま
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
水	6	
出し	0.08	さば
料理合計		
<主食>福豆ごはん		
滋賀県産こしひかり	50	
水煮大豆	10	大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
醤油	1.7	小麦・大豆
みりん	1.7	
酒	0.6	
水	70	
出し	0.97	さば
料理合計		
<汁物>味噌汁		
青葱	2	
えのき	3	
玉ねぎ	20	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<デザート>(節分豆)		
節分豆	5	大豆
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		

→青魚×は鶏肉の煮物
(8461 鶏肉 50g)

→卵原型×は、卵なし

→きのこ類×は、えのきなし

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
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
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
しょうが・ぶどう糖・食塩・でんぷん・セルロース・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・酸化防止剤(ビタミンC)・調味料(アミノ酸)・香料・香辛料抽出物
キャベツ(L8玉) / Kg 殻付き卵 食用なたね油(60)・食用ごま油(40) 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) 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) 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) もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類 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
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
えのきだけ(A)(100g) / P
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(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年2月4日(木)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>鶏肉のカレー風味焼		
鶏肉	60	鶏肉
塩	0.1	
小麦粉	3	小麦
カレー粉	0.1	
油	1	
デミグラスソース	7	小麦・牛肉・大豆 鶏肉・豚肉・ゼラチン
カレー粉	0.1	
ケチャップ	3.5	
水	4	
チキンコンソメ	0.1	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<副菜>切干大根サラダ		
切干大根	3	
赤ピーマン	3	
胡瓜	8	
もやし	20	
醤油	1.8	小麦・大豆
穀物酢	1.44	
砂糖	0.6	
みりん	0.36	
調合ごま油	0.12	ごま
料理合計		
<汁物>スープ		
小松菜	8	
人参	5	
コーン	8	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<主食>ロールパン		
丸ロールパン	40	小麦・乳・大豆
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		

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
コリアンダー・ターメリック・クミン・カダモシ・こしょう・唐辛子・シソ・シスター・ナツメグ・クローブ・フェンネル・ローレル・シソ等
なたね油
小麦粉・牛脂・混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・しょうがペースト・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・調味油・香辛料・野菜エキス・香味油・ポークエキス・たまねぎエキス・酵母エキス加工品・ビーフエキス・カラメル・L-グルタミン酸ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・乳酸・ドウショクブツユシ・香料・脂肪酸類
コリアンダー・ターメリック・クミン・カダモシ・こしょう・唐辛子・シソ・シスター・ナツメグ・クローブ・フェンネル・ローレル・シソ等
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
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
だいこん
赤ピーマン (AL) / kg
きゅうり (AS) / Kg
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)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
こまつな
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(アミン酸等)・カラメル色素・香料
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月~10月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・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月~11月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)・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月~12月)・イーストフード・V・C・香料(原材料の一部に大豆を含む)
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

平成28年2月10日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>スパゲティナポリタン スパゲティ	45	小麦
ハム	5	卵・大豆・豚肉
玉ねぎ	25	
ピーマン	5	
人参	5	
油	3	
塩	0.06	
ケチャップ	10	
トマトピューレ	10	
チキンコンソメ	0.2	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<副菜>ポテトサラダ		
じゃが芋	20	
塩	0.1	
胡瓜	8	
赤ピーマン	2	
マヨネーズ	5	卵・大豆
料理合計		
<主食>オニオンリングフライ		
オニオンリング	20	小麦・乳・大豆
油	2	
料理合計		
<汁物>スープ		
ほうれん草	8	
しめじ	4	
もやし	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	33.33	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		

→卵つなぎ×は、ハム無しコーン5gに変更

マヨネーズ×は、青じそドレッシングに変更

→乳つなぎ×は
揚げさつま芋(7381さつま芋30g・塩)

→きのこ類×は、しめじなし

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
豚肉・植物性たん白・でん粉・食塩・砂糖・たん白加水分解物・卵たん白製剤・香辛料・ポークエキス・酵母エキス製剤・加工でん粉製剤・グリシン・グルタミン酸Na・乳酸Na製剤・リン酸塩(Na)・増粘多糖類製剤・フマル酸製剤・ビタミンC・亜硝酸Na・コチニール色素製剤・香辛料抽出物
玉葱(皮むぎ) / kg ピーマン(AM) / Kg
なたね油
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 トマト・食塩
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
じゃがいも(皮むぎ) / kg
きゅうり(AS) / Kg 赤ピーマン(AL) / kg 食用植物油脂・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
たまねぎ・デンプン・小麦粉・パン粉・砂糖・小麦たん白・クラッカー粉・とうもろこし粉・食塩・ホエイパウダー・パーム油・大豆油・なたね油・糊料・膨張剤・調味料・塩化カルシウム・パプリカ色素・水
なたね油
緑豆
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
バナナ/本
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月12日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>エビフライ&フライドチキン		
エビフライ	24	小麦・卵 えび・大豆
油	2.4	
鶏肉	30	鶏肉
鶏がらスープ	0.4	鶏肉
片栗粉	3	
油	3	
料理合計		
<副菜>キャベツとチーズのサラダ		
キャベツ	30	
胡瓜	8	
人参	8	
チーズ	2	乳
セミセパイタリアン	4	小麦・大豆・ゼラチン
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		
<汁物>オニオンスープ		
玉ねぎ	20	
油	0.5	
ドライパセリ	0.5	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
料理合計		
<デザート>ミルクチョコプリン		
寒天	0.1	
水	25	
プリンの素	10	乳・大豆
ココア	3	乳
牛乳	25	乳
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		

卵つなぎ・甲殻類×はエビフライなし
フライドチキン2個に変更

→乳製品×はチーズなし

→乳調味料・乳料理・乳製品・海藻類×は、
ミニゼリー2個に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
バナメイえび (39.78)・食塩 (0.04)・ポリリン酸ナトリウム (0.11)・グリシン (0.07)・粉末卵白 (0.2)・食塩 (0.1)・小麦粉 (0.1)・小麦粉 (1.62)・加工でん粉 (1.6)・タピオカ澱粉 (0.45)・とうもろこし澱粉 (0.44)・砂糖 (0.67)・ショートニング (0.36)・食塩 (0.36)・全卵粉 (0.13)・大豆タンパク質 (0.13)・グルタミン酸ナトリウム (0.13)・炭酸水素ナトリウム (0.09)・グァーガム (0.07)・乳化剤 (0.01)・香辛料抽出物・水 (16.53)・白パン粉 (25.9)・カラーパン粉 (11.1)
なたね油
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・pH調整剤
なたね油
キャベツ (L 8玉) / Kg きゅうり (AS) / Kg
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
食用植物油脂・糖類 (ぶどう糖果糖液糖・砂糖)・醸造酢・ドライオニオン・食塩・香辛料・調味料 (アミノ酸等)・増粘多糖類・酸味料・たん白加水分解物・レモン果汁・香辛料抽出物・香料・パプリカ色素・酵母エキス (小麦・大豆・ゼラチンを原材料の一部に含む)
大麦
なたね油 パセリ (香辛料)
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
砂糖・乳糖・粉飴・ぶどう糖・脱脂粉乳・食用油脂・寒天・キャラメルパウダー・乳化剤・香料・ゲル化剤 (増粘多糖類)・クチナシ色素・野菜色素 (原材料の一部に大豆を含む)
砂糖・脱脂粉乳・ココアパウダー (ココアバター12~14%)・水あめ・植物油脂・食塩・カゼイン・pH調整剤・香料・乳化剤 生乳100%
生乳 かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

平成28年2月15日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ハンバーグトマトソース		
ハンバーグ	60	小麦・乳 牛肉・大豆・鶏肉
油	1	
玉ねぎ	10	
カットトマト	15	
ケチャップ	12	
料理合計		
<副菜>野菜マカロニサラダ		
ツイストマカロニ	5	小麦
玉ねぎ	10	
人参	5	
ブロッコリー	10	
コーン	5	
マヨネーズ	7	卵・大豆
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
料理合計		
<汁物>スープ		
えのき	4	
ほうれん草	8	
大根	15	
水	120	
チキンコンソメ	1.6	小麦・大豆 鶏肉・豚肉
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		

→乳つなぎ×はチキンソテーのトマトソースに変更
(8461鶏もも 50g)

→マヨネーズ×は、イタリアンドレッシングに変更

→乳パン×麦ロール提供

→きのこ類×は、えのき無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉 (32)・脱脂大豆 (6.4)・戻し水 (20.1)・たまねぎ (20.1)・パン粉 (6.8)・牛脂 (6.4)・ワイン (0.4)・植物油脂 (0.0)・しょうゆ (1.4)・砂糖 (0.6)・食塩 (0.4)・香辛料 (0.1)・水 (4.5)・L-グルタミン酸ナトリウム (0.5)・グリシン (0.1)・5'-リボヌクレオチドナトリウム (0.0)・リン酸塩 (0.2)
なたね油
トマト
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
デュラム小麦のセモリナ
食用植物油脂・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
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・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・V.C・香料
えのきだけ (A) (100g) / P
だいこん (葉なし) / kg
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤 (ビタミンE)

昼食

平成28年2月17日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>チキンボールの甘酢炒め		
チキンボール	32	小麦・大豆・鶏肉
油	2	
玉ねぎ	25	
人参	15	
ピーマン	4	
パプリカ(黄)	3	
砂糖	3.6	
醤油	3.6	小麦・大豆
ケチャップ	1.2	
鶏がらスープ	0.72	鶏肉
水	36	
片栗粉	1.2	
水	1.2	
料理合計		
<副菜>ナムル		
切干大根	2	
赤ピーマン	3	
小松菜	8	
白菜	20	
白ごま	0.5	ごま
醤油	1.31	小麦・大豆
醤油	0.3	小麦・大豆
砂糖	0.5	
調合ごま油	0.6	ごま
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		
<汁物>たまごスープ		
卵	10	卵
キャベツ	15	
わかめ	0.2	
水	120	
鶏がらスープ	2	鶏肉
料理合計		
<デザート>フルーツ(りんご)		
りんご	25	りんご
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		

→ごま×は、ごま無し

→卵原型・海藻類×は、卵・わかめ無し
コーン5g追加

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
鶏肉(32.06)・たまねぎ(3.77)・粒状植物性たん白(10.4)・パン粉(6.14)・砂糖(1.11)・しょうゆ(0.76)・粉末状植物性たん白(0.55)・食塩(0.23)・香辛料(0.06)・植物油・加工デンプン(7.02)・調味料(アミノ酸)(1.11)・水(49.41)・揚げ油(なたね油)(6.76)
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)
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
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
だいこん
赤ピーマン(AL) / kg
白菜(L6玉) / 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)
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)
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
大麦
殻付き卵
キャベツ(L8玉) / Kg
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月19日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>ポークカレー		
滋賀県産こしひかり	65	
豚肉	15	豚肉
玉ねぎ	30	
人参	15	
じゃが芋	20	
油	1.5	
水	120	
カレーフレーク	19	
料理合計		
<副菜>のりマヨサラダ		
胡瓜	5	
大根	35	
コーン	10	
マヨネーズ	7	卵・大豆
塩	0.1	
青のり	0.05	
料理合計		
<デザート>ホワイトサワーかん		
寒天	0.4	
水	45	
カルピス	15	乳・大豆
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		

→マヨネーズ・海藻類×は、青じそドレッシングに変更

→乳酸菌飲料・海藻類×は、ミニゼリー1個に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
じゃがいも(皮むぎ) / k g
なたね油
でん粉・食用油脂(パーム油・なたね油)・砂糖・食塩・カレー粉・オニオンパウダー・酵母エキス・さつまいもパウダー・香辛料・トマトパウダー・増粘剤(加工デンプン)・カラメル色素・乳化剤・酸味料・香料
きゅうり(AS) / K g
だいこん(葉なし) / k g
食用植物油脂・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
砂糖・乳・麦芽糖・香料・大豆多糖類
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月22日(月)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>かぼちゃクリームシチュー		
豚肉	10	豚肉
かぼちゃ	40	
人参	15	
玉ねぎ	30	
油	3	
グリーンピース	3	
水	150	
クリームシチューの素	15	小麦・乳 大豆・鶏肉・豚肉
牛乳	10	乳
料理合計		
<副菜>ポテトフライ		
ミニポテト	40	大豆
油	4	
料理合計		
<副菜>グリーンサラダ		
フロッコリー	15	
胡瓜	5	
キャベツ	30	
穀物酢	0.9	
醤油	1.35	小麦・大豆
油	0.72	
砂糖	0.9	
料理合計		
<主食>ロールパン		
ロールパン	40	小麦・乳・大豆
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		

→乳調味料・乳料理×はポトフに変更
(豚肉・かぼちゃ・人参・玉ねぎ・グリーンピース
チキンコンソメ・塩)

→乳パン×麦ロール提供

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
かぼちゃ(5玉) / Kg
なたね油
小麦粉・植物油脂・砂糖粉乳混合品・でんぷん・食塩・デキストリン・砂糖・乳等調製品・玉ねぎ加工品・オニオンパウダー・チーズ・酵母エキス・チキンブイヨン・野菜エキス・ポークエキス・しょう油加工品・香辛料・調味油・バターミルクパウダー・調味料(アミノ酸等)・香料・乳化剤・酸味料・酸化防止剤(ビタミンE・ビタミンC)
生乳100%
ばれいしょ(90.19)・食塩(0.62)・上新粉(0.05)・ホワイトペッパー(0.05)・揚げ油(パーム油)(9.09)・ピロリン酸二水素ナトリウム
なたね油
きゅうり(AS) / Kg
キャベツ(L8玉) / Kg
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)
なたね油
小麦粉・砂糖・マーガリン・発酵風味料・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・V.C・香料
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月24日(水)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>千草焼		
卵	45	卵
鶏ミンチ	8	鶏肉
人参	8	
干しいたけ	0.3	
インゲン	5	
油	3	
砂糖	1	
醤油	1.2	小麦・大豆
醤油	1.2	小麦・大豆
みりん	3	
水	25	
出し	0.35	さば
料理合計		
<副菜>ひじきと高野豆腐の煮物		
芽ひじき	2	
高野豆腐	2	大豆
人参	10	
油	1	
水	30	
出し	0.42	さば
砂糖	2	
醤油	2	小麦・大豆
酒	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		
<汁物>味噌汁		
麩	1.5	小麦
白菜	20	
わかめ	0.2	
水	120	
出し	1.67	さば
合わせ麦みそ	7	大豆
料理合計		
<フルーツ>フルーツ(バナナ)		
バナナ	33.33	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		

→卵原型・きのこ類×は卵・干しいたけ無し、里芋の炒め物に変更

(国産里芋50g・鶏ミンチ・人参・インゲン)

→海藻類×は、芽ひじき無し

→海藻類×は、わかめ無し

→バナナ×は、バナナなしオレンジ1/6に変更

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

原材料/添加物
殻付き卵
鶏肉
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)
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)
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
大豆・豆腐用凝固剤・重曹
なたね油
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
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)
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
大麦
小麦粉72%・グルテン28%
白菜(L6玉) / Kg
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(38.5%)・大豆(30.8%)・食塩(15.7%)・米(10.8%)・酒精(4.2%)
バナナ/本
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)

昼食

平成28年2月26日(金)

段上幼稚園

3歳以上

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主食>鶏塩ラーメン		
中華麺	100	小麦
鶏肉	30	鶏肉
もやし	20	
わかめ	0.2	
玉ねぎ	10	
人参	8	
塩ラーメンスープ	20	小麦・大豆 鶏肉・豚肉・ごま
水	180	
料理合計		
<副菜>ちくわと白菜の中華和え		
ちくわ	5	大豆・豚肉
胡瓜	5	
白菜	30	
醤油	1	小麦・大豆
みりん	0.3	
鶏がらスープ	0.1	鶏肉
水	6	
調合ごま油	0.1	ごま
料理合計		
<デザート>フルーツ(みかん)		
みかん	40	
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		

→海藻類×は、わかめ無し

→魚介類食品×は、ちくわ無し

→牛乳×は牛乳なし
→青魚×はいりこ無し

昼食

原材料/添加物
小麦粉・小麦蛋白・食塩・かんすい・クチナシ色素
緑豆
食塩・香味油・チキンエキス・醤油・L-グルタミン酸ナトリウム・コハク酸二ナトリウム・5'-イノシン酸二ナトリウム・酒精・リンゴ酸・カラメル色素・香料・シリコーン樹脂・水
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)
きゅうり(AS)/Kg
白菜(L6玉)/Kg
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)
もち米・米・米こうじ・醸造アルコール・糖類
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸等)・pH調整剤
食用なたね油(60)・食用ごま油(40)
みかん(AM@95g)/個
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)