

平成28年2月5日(金)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>牛肉と里芋の磯煮		
牛肉	15	牛肉
牛肉	10	牛肉
里芋	40	
玉ねぎ	20	
人参	15	
油	2	
ひじき	1	
水	80	
出し	1.11	さば
砂糖	3	
醤油	5	小麦・大豆
みりん	2	
酒	1	
グリーンピース	3	
	料理合計	
<副菜>しらすサラダ		
しらす干し	1	
キャベツ	20	
人参	8	
チーズ	1.5	乳
レモン果汁	0.24	
穀物酢	0.48	
砂糖	0.4	
塩	0.04	
醤油	0.4	小麦・大豆
オリーブ油	0.4	
	料理合計	
<副菜>春巻		
野菜春巻	12.5	小麦・大豆・ごま
油	1.25	
	料理合計	
<副菜>白菜のゆかり和え		
白菜	30	
インゲン	5	
ゆかり	0.8	
	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
 <<キウイフルーツ>> <<マヨネーズ>>
 <<ナッツ類>>

原材料/添加物
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)・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
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
いわし・食塩
キャベツ(L8玉) /Kg
ナチュラルチーズ・乳化剤・pH調整剤・水
レモン・醸造酢・香料
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)
キャベツ(21.02)・たけのこ(19.10)・たまねぎ(3.82)・にんじん(3.06)・しょうが(0.18)・しょうゆ(2.14)・植物油脂(5.21)・砂糖(0.73)・でん粉(0.36)・食塩(0.40)・香辛料(0.04)・醸造酢・小麦粉(16.76)・粉末油脂(0.83)・粉末状植物性たん白(0.50)・ぶどう糖(0.42)・加工デンプン(1.56)・調味料(アミノ酸)(0.61)・乳化剤(0.14)・調整水(23.12)
なたね油
白菜(L6玉) /Kg
赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・リンゴ酸
大麦
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18日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>ツナとポテトのオムレツ		
卵	36	卵
豆乳	10	大豆
塩	0.08	
ツナ	4	大豆
玉ねぎ	10	
じゃが芋	24	
油	2.4	
塩	0.08	
チキンコンソメ	0.08	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
ケチャップ	4	
料理合計		
<副菜>大根の和風コンソメ煮		
大根	30	
醤油	0.5	小麦・大豆
チキンコンソメ	0.3	小麦・大豆・鶏肉・豚肉
水	20	
料理合計		
<副菜>しらすサラダ		
しらす干し	1.5	
キャベツ	20	
人参	10	
レモン果汁	0.3	
穀物酢	0.6	
砂糖	0.5	
塩	0.05	
醤油	0.5	小麦・大豆
オリーブ油	0.5	
料理合計		
<副菜>もやしとチンゲンサイのゆかり和え		
もやし	20	
チンゲンサイ	8	
ゆかり	0.8	
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
 <<キウイフルーツ>> <<マヨネーズ>>
 <<ナッツ類>>

原材料/添加物
殻付き卵 大豆・水あめ・食塩・トレハロース・乳酸カルシウム・ビタミンE・水
きはだまぐろ・大豆油・野菜スープ・食塩・グルタミン酸ナトリウム・リボヌクレオチドナトリウム・水 玉葱(皮むき) / kg じゃがいも(皮むき) / kg 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(アミン酸等)・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) / 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) 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
いわし・食塩 キャベツ(L8玉) / Kg レモン・醸造酢・香料
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)
緑豆 チンゲン菜(L) / Kg 赤しそ・食塩・砂糖・調味料(アミン酸等)・リンゴ酸
大麦
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25日(木)

こじかクラブ

料理/食品・規格	使用量 (g)	アレルギー
<主菜>サバの竜田揚げ		
サバ	40	さば
砂糖	1.5	
醤油	3	小麦・大豆
酒	2	
おろし生姜	0.5	
片栗粉	2	
油	2	
料理合計		
<副菜>大根と昆布の酢の物		
大根	16	
胡瓜	8	
きざみ昆布	0.8	
穀物酢	2.88	
砂糖	1.92	
醤油	0.96	小麦・大豆
料理合計		
<副菜>もやしの青のり和え		
人参	5	
もやし	20	
青のり	0.05	
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>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(りんご)		
りんご	20	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		

該当園児アレルギーのみ記載
 <<キウイフルーツ>> <<マヨネーズ>>
 <<ナッツ類>>

原材料/添加物
まさば(99.4)・DR-MK(PH調整剤)(0.2)・ジェファー液(クロレラエキス)(0.3)・食塩(0.1)
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
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
なたね油
だいこん(葉なし) / kg
きゅうり(AS) / 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)
緑豆
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
生乳
かたくちいわし・酸化防止剤(ビタミンE)